

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Aprile 2011
Anno 3 Numero 1
issn 2036-8283

8



TARCINT - Setembar 1904

Prime Espusizion
di Nemaï



Il salud
a la Siorie de Comission



Tarcint si racomande:
no l'ul restâ indâur
no l'ul restâ de bande....

11.ª EDIZIONE

In copertina: Solaris di Buja, prima metà degli anni Settanta.
Uomo e vacca: una simbiosi ben riuscita. fotografia di Elio Comoretto

Qui sopra: nel settembre 1904 si tenne a Tarcento la *Prime Espusizion di Nemaï*
e la *Siorie de Comission* venne accolta con una lunga poesia in friulano.



Friuli DOC, 19 settembre 2010.

Una vacca rivoluzionaria per i miti friulani

Senza economia non c'è cultura, non c'è civiltà. L'allevamento rimane uno dei principali settori della nostra economia, ma svolge tutta un'altra serie di funzioni. Innanzitutto è qualcosa di "identitario": i Lapponi senza le renne non sarebbero più i Lapponi e i Masai senza gli armenti che pascolano nella savana non sarebbero più i Masai.

I Furlani sono a rischio di perdita di identità: quando nessuno ricorderà più un nonno con le vacche, quando tutto il latte verrà da una qualche Cina lontana o vicina, quando il formaggio sarà fabbricato con derivati del latte (guardate le etichette!) in base ad alchimie (distruggere per ricostruire, dov'è il senso?) assolutamente estranee alla tradizionale caseificazione (latte crudo intero, sale, caglio e *vonde!*) sarà perfettamente inutile, se non grottesco, parlare di cultura friulana, di lingua friulana, di poeti friulani, ma anche di Regione autonoma...

Potremmo far sentire qualche villotta, di cui nessuno saprà più il senso, ai turisti che verranno ad acquistare souvenir *Made in Taiwan* nella *Furlan Reservation*.

Non vogliamo un futuro da *zombie* deculturati e decerebrati anche se informatizzati.

L'azienda familiare con stalla di Pezzate Rosse dovrà diventare la punta di lancia per un'inversione di tendenza.

Abbiamo voluto imitare il modello americano... e forse invece avremmo dovuto prendere per buono quello svizzero.

Un futuro fatto di poche grandi stalle *super high tech* e il resto abbandonato ad una qualche monocultura o ai barazzi non è quello che vogliamo.

Piccole stalle disperse sul territorio significano paesaggio curato e meno inquinamento: due aspetti che fanno immagine, due aspetti che hanno una positiva ricaduta su tutti gli altri prodotti regionali, compreso il turismo, tanto quello di massa che quello di élite su cui le nostre città d'arte non farebbero male a puntare un po' di più. Dando un "buono" per un assaggio di formaggi nella più vicina latteria.

Quando arrivi nel turrìto villaggio di Groviera ti sbattono subito a vedere la latteria e, poi, chi è che ha il coraggio di andarsene senza almeno un chilo di quel formaggio (bè, aspetta che ne prendo anche per la suocera, così sta zitta) e un pacco di *dépliant* sui prodotti svizzeri, esclusi quelli bancari, e le bellezze della Confederazione elvetica.

Le latterie friulane più moderne

sembrano, ben che vada, delle fabbriche di esplosivi e non accetterebbero la visita sistematica di gruppi organizzati.

I "punti vendita" che alcune di esse hanno dislocato sul territorio hanno consentito a tante aziende familiari di sopravvivere (non saranno mai lodati abbastanza i loro promotori!), ma crediamo che, con poco sforzo, alcuni caseifici potrebbero diventare dei centri turistico-culturali.

Abbiamo, o potremmo avere, un formaggio imbattibile sotto ogni aspetto, compreso quello commerciale. È buono tanto fresco che mezzano che vecchio che stravecchio, ci consente di fare il frico che vale ogni fonduta, è da taglio e da grattugia, è come lo hanno voluto i nostri padri che neanche nel formaggio amavano la specializzazione.

Tanto è vero che lo hanno preteso anche i Veneti.

Va detto, però, che un prodotto tradizionale deve essere fatto con attenzione alla filiera tradizionale. Se si comincia a far scricchiolare quest'ultima, togliendo o variando uno o più dei suoi segmenti (razza allevata, alimentazione delle lattifere, tecniche casearie) si rischia di avere un prodotto scialbo, impersonale, uniforme nel tempo e nello spazio, con l'aggravante che non può certo



Pascolo serale fra Cassacco e Tricesimo, marzo 2011.

essere concorrenziale col super reclamizzato *tecnocheese* della GDO (scusate la abusata siglaccia, sta per Grande distribuzione organizzata). I consumatori vogliono la tracciabilità, il controllo sulla filiera, la sicurezza alimentare, la bontà, la qualità, il prezzo contenuto, *la massarie cjoche e la bote plene*: ebbene i Furlani avrebbero a disposizione tutto ciò, tutto quello che la GDO, proprio perchè è “grande”, non può dare loro. Da dove viene il latte che ha fatto il tale formaggio industriale, o il similformaggio in colorata confezione? Con quali tecniche è stato ottenuto? *Sepidù*.

Nelle nostre stalle e nelle nostre latterie, invece, tutti possono dare una sbirciatina. Tutto è trasparente, non servono discorsi sulla tracciabilità. In tanti paesi si può ancora sentire odore di stalla, si può annusare il fieno (fondamentale che sia buono!), si può entrare in latteria a dare un'occhiata, si può mettere il dito nella salamoia, si può visitare il magazzino dei formaggi. Se al visitatore qualcosa non quadra può sempre cambiare caseificio e rivolgersi a quello del paese vicino, ma non ha questa possibilità se acquista i prodotti della GDO, fatti in modo corretto, per carità, ma tutti uguali, a Vipiteno come a Capo Passero,

senz'anima, senza carattere, senza personalità. E, per la verità, non è che non ci abbiano fatto mancare delle sorprese anche amare. Se trovate un Montasio blu, o a pallini arancio, potete cambiare latteria, maltrattarne il presidente, andare all'ASS, telefonare ai NAS, fare una soffiata all'amico appuntato.

Ma avete mai trovato un formaggio di latteria arlecchinato? Io mai. Quanto all'igiene sappiate che tutti i nostri allevatori e i nostri casari hanno sempre il fiato delle Aziende sanitarie sul collo. Le nostre vacche sono di sicuro più monitorate dei cristiani.

Il consumatore si rende conto che in Friuli può avere il controllo sull'intera filiera? Si rende conto che oggi ciò è un grande privilegio?

E i prezzi? Confrontateli, gente, confrontateli. Sono anni, se non decenni, che vi rifilano acqua!

Ve l'immaginate un Friuli senza latte e senza un proprio formaggio? Noi no.

I nostri padri hanno impostato un allevamento basato sui foraggi locali e, con prudenza tutta friulana, hanno scelto una razza bovina (oggi si direbbe una “genetica”) che era lo specchio del loro carattere: doveva fare un po' di tutto, ma senza eccessi, senza punte: “se un anno va male il latte” - avranno pensato - “andrà bene

la carne”. Insomma un minimo di sicurezza. Quanto al latte doveva essere quello fattibile con i foraggi a disposizione della famiglia: a che scopo avere una genetica al di sopra delle proprie possibilità? Ma, soprattutto, avevano capito che un latte ad alta attitudine casearia costa produrlo quanto un latte poco adatto a fare il formaggio e, quindi, hanno puntato su una razza le cui produzioni si misuravano in formaggio e non in latte (l'acqua, diceva un casaro, non fa male, ma non fa fare formaggio). E, già che c'erano, hanno scelto una razza elvetica che dava formaggi di alta gamma; formaggi che, tuttora, sono noti a livello internazionale e fanno l'immagine della Svizzera. I risultati ottenuti in Friuli con questa bovina bianca e rossa arrivata dalle alpi bernesi sono stati straordinari: sconfitta della pellagra, latterie sociali, alimentazione sufficiente e di qualità (non erano tempi di *massepassudajine*); insomma rispetto al periodaccio di guerre e carestie della prima metà dell'Ottocento, un rifiorire di attività ed una migliore salute. La Pezzata Rossa ha un colore rivoluzionario, ed è una rivoluzione che ci serve, la rivoluzione della semplicità: fieno, vacca, latte, caglio, sale, un buon casaro e un buon formaggio Latteria... con *un tai* di quello che una volta potevamo chiamare *Tocai*.

L'Assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Claudio Violino

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

Rivista di Cultura del territorio
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Aprile 2011 - anno 3 - numero 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

Comitato di redazione:
Gabriella Bucco, Mauro Pascolini,
Christian Romanini, Angelo Vianello,
Pietro Zandigiacomo

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Giuliano Bini
(binigiuliano@libero.it)
- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Enrica Capitanio
(enrica.capitanio@libero.it)
- Gianni Colledani
(giannicolledani@gmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.it)
- Vania Di Narda
(DiNarda@uccellis.ud.it)
- Vinicio Galasso
(viniociogalasso@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sandro.menegon@ersa.fvg.it)
- Giacomo Menta
(gmenta@anapri.it)
- Giovanni Battista Panzera
- Simone Paoloni
(simone.paoloni@libero.it)
- Paolo Parmegiani
(paolo.parmegiani@tin.it)
- Angela Sameda De Marco
(zootecnia@isspilmbergo.it)
- Daniele Vicario
(vicario@anapri.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche:

Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.
Tarcisio Baldassi: p. 6-7, 15, 73
Filippo Michele Buian: p. 76
Elio Comoretto: copertina
Enos Costantini: p. 1, 3, 24-25, 26, 27, 28, 30, 35
sx, 63, 64, 65, 82 alto,
85-86, 88 alto, 92, 96, 112,
secondo risvolto di copertina
Milos Costantini p. 75
Daniele Milani e Debora Sivilotti: p. 47, 50, 51, 52
Giorgio Soldi: p. 19, 22 dx
Orlova ekipa: p. 95 (disegno)
Stefano Zanini p. 53, 60
Archivio ANAPRI: 32
Archivio Ugo Marin p. 77
Archivio Oscar Martinelli p. 37

Ricerche iconografiche:
Gabriella Bucco, Enos Costantini,
Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"

Si ringrazia per la collaborazione
Il Presidente della Fondazione CRUP dott.
Lionello D'Agostini, il Comune di Ampezzo,
Silvano Crapiz, Raffaella Cargnelutti,
la famiglia Colautti

Stampa:

La Tipografica srl., Basaldella di Campoformido

Chi riproduce, anche parzialmente, i testi contenuti in questo fascicolo è tenuto a citare la fonte.

INDICE



6 Uns ecolo
e mezzo di Pezzata rossa
Una vacca che ha segnato
il progresso economico e sociale del Friuli

Sandro MENEGON



19 La Pezzata
Rossa
in Friuli
negli ultimi
trent'anni
Tante cose sono
cambiate, ma
questa razza rimane
un baluardo del
tipicamente friulano

Giacomo MENTA



24 Quegli ultimi
Mohicani
di Brazzacco
Ci sono ancora
uomini liberi che fanno
formaggio di
Pezzata Rossa

Enos COSTANTINI



31 La Pezzata Rossa
in Europa
La vacca che ha
conquistato un continente

Daniele VICARIO



37

**Onomastica
bovina d'antan**
Alla ricerca di nomi perduti:
la *Mora* e la *Bisa*, ma anche *Fanfani* e *Carburo*...

Gianni COLLEDANI

41



La vacje:
un'introduzione
ecologica

Enos COSTANTINI

75



What
Animals
Can Teach

Vania DI NARDA

78



**L'olivicoltura
nella nostra
Regione**

Paolo PARMEGIANI

84



Il Collio, una
Terra unica
Brda, i *Cuei*,
Ecklandia

Giovanni Battista
PANZERA

53



Marianis:
venti secoli di
agricoltura

nel Comune di Palazzolo
dello Stella un'azienda
nuova di due millenni

Giuliano BINI

99



**Devastato da
ignoti**
l'orto di Francesco
Pressacco

Enrica CAPITANIO

101



VINO VENDRAMENO:
scoop o leggenda?
Alla ricerca di un
fantomatico *vin di Latisane*

Vinicio GALASSO



**Non tutti i fieni
sono uguali**
Come valutare la *grampe
di fen* con un metodo
alla portata di tutti

Angela SOMEDA DE MARCO

63



**Arte con le
corna:** iconografia
bovina in Friuli.

Gabriella BUCCO

106



**Il paesaggio
del Friuli nella
grande mostra
di Villa Manin**
Grazie al sostegno della
Fondazione CRUP un
grande evento artistico

Enos COSTANTINI

Sandro MENEGON

Un secolo e mezzo di Pezzata rossa

Una vacca che ha segnato
il progresso economico e sociale del Friuli





L

La messa a coltura dei terreni della pianura friulana, come del resto in tutte le zone dove dominava il seminativo, indirizzava l'allevamento bovino verso animali con prevalente attitudine al lavoro "La specie bovina allevata nel Friuli appartiene a due razze alquanto distinte [...]: una maggiore destinata al lavoro [...] allevata principalmente nella pianura" (Zanelli 1870). Le razze da lavoro avevano una scarsa propensione alla produzione di carne e latte, tanto che venivano considerate "un male necessario". L'eccessivo sfruttamento (oltre ai lavori in campagna i bovini erano utilizzati nei trasporti), le scarse razioni alimentari e le malsane condizioni dei locali di ricovero non potevano, poi, favorire

L'aratura con i bovini si faceva ancora negli Cinquanta ed è andata estinguendosi con gli anni Sessanta. Qui vediamo un bel tiro di Pezzate Rosse (vacche, non buoi) negli anni Quaranta sulla collina morenica: questa razza, pur dando discrete produzioni di latte e carne riusciva a sobbarcarsi anche lavori agricoli piuttosto pesanti ed era particolarmente apprezzata quando era richiesto, come sotto i filari delle viti, un incedere lento e tranquillo, più sicuro per le piante rispetto all'irruenza del cavallo. La fotografia è di Tarcisio Baldassi il fotografo-poeta di Buja che ci ha lasciato tante testimonianze della vita contadina.



Un'immagine forse un po' caricaturale dell'antica razza Friulana. Neppure al profano sfuggirà la scheletricità dell'insieme, la sproporzione fra alcune parti del corpo e, soprattutto, un apparato mammario quasi inesistente se non fosse per quei grandi capezzoli che oggi farebbero dare in escandescenze anche il più riservato dei robot di mungitura ma che, all'epoca, erano assai adatti per la poppata del vitello.

☞ l'ingrassamento o la produzione lattea. Solo all'epoca delle arature - che richiedevano uno sforzo elevato, accentuato dall'utilizzo di aratri rudimentali - venivano somministrate razioni più abbondanti o per lo meno i foraggi migliori venivano utilizzati in questi periodi. "E chi ha preso il fieno dal mucchio vicino al portone? Ho detto di non toccarlo, quel mucchio. Sciupate il miglior fieno, maledetti, e poi in primavera, per l'aratura, che cosa daremo ai buoi?" (Sciolochoy 1965).

Nel Friuli di inizio Ottocento, la scarsa produzione foraggera dei prati aridi dell'alta e media pianura friulana, la carenza d'acqua durante i periodi siccitosi, che costringeva uomini ed animali ad utilizzare l'acqua piovana convogliata nelle depressioni del terreno, rendeva ancora più difficile e poco remunerativo l'allevamento

bovino. Nella zona sottostante la linea delle risorgive, l'eccessiva presenza d'acqua favoriva lo sviluppo di una rigogliosa vegetazione spontanea, rappresentata però principalmente da cattive foraggere, più adatte ad essere utilizzate come stramaglia che come foraggio.

Gli animali erano inoltre considerati "un opificio, la cui materia prima è il foraggio che essi convertono in concime" (Zanelli 1870), essendo il letame quasi l'unico fertilizzante usato.

I tempi cambiano

L'introduzione dei prati artificiali (trifoglio pratense, trifoglio incarnato e medica), avvenuta nella prima metà del secolo, oltre a consentire un razionale avvicendamento tra le colture, aumentava e migliorava la produzione foraggera.

L'utilizzo di aratri perfezionati limitava lo sforzo degli animali e migliorava la lavorazione del terreno. "Nel 1861 venne introdotto l'aratro Grignon (Bela) ed eccitati i nostri fabbri a riprodurlo" (Associazione agraria friulana 1900). Vennero evidenziati i vantaggi delle concimazioni chimiche e venne incoraggiato il loro utilizzo. "Incominciò il co. Gherardo Freschi nel 1860 a parlare della necessità della scienza nell'agricoltura, e genericamente delle ceneri e dei fosfati, del guano e delle ossa" (ibidem).

La costruzione del Canale Ledra-Tagliamento, la cui inaugurazione ebbe luogo nel 1881, fornì l'acqua per gli usi domestici a tanti paesi, che "produsse una vera trasformazione nelle abitudini e condizioni di quelle popolazioni"; forza motrice, grazie a cui "sorsero, oltre al cotonificio, numerosi mulini, trebbiatori, officine elettriche, tessiture, magli, battiferro, ecc."; permise l'irrigazione dei campi; "e l'agricoltura del medio Friuli non tarderà a fruire di questo potente fattore del miglioramento agrario" (ibidem).

Il passaggio, seppur graduale, da una agricoltura quasi primordiale ad una più evoluta, creò le condizioni per allevare razze più produttive, diverse da quelle ad alta rusticità che la selezione naturale aveva formato.

Così "Alla metà dell'Ottocento si cominciano a proporre i provvedimenti creduti atti al miglioramento del bestiame, diffondere le cognizioni zootecniche igieniche,

combattere le false e dannose pratiche e pregiudizi dell'empirismo" (Romano 1884). Inoltre:

- nel 1867 vennero istituite le prime condotte veterinarie;
- nel 1869 il neo costituito Consiglio provinciale promuoveva il potenziamento delle concimazioni chimiche e della coltivazione della medica e del trifoglio;
- nel 1870 si istituì il Servizio veterinario e zootecnico della Provincia, affiancato da una Commissione per il miglioramento bovino (1880), trasformata poi in Commissione zootecnica provinciale.

La legge nazionale del 1908 che rendeva obbligatoria l'approvazione preventiva dei tori da destinarsi alla monta pubblica e la nomina, nel 1913, di un ispettore zootecnico, il primo in Italia, migliorarono ulteriormente la situazione zootecnica locale.

Indubbiamente le prime forme di associazionismo (latterie, circoli agrari, società allevatori, le società di mutuo soccorso, ecc.) e gli organi ufficiali dell'Associazione agraria friulana - il *Bullettino* e *L'Amico del Contadino* - contribuirono alla diffusione delle nuove cognizioni zootecniche.

Le antiche razze

Nell'estremo lembo della pianura occidentale, dove la natura dei terreni prevalentemente argillosa richiedeva animali con un potente sforzo dinamico, era diffusa la razza Bigia Alpina; nella rimanente zona piana, dove prevalevano i

terreni sciolti, era diffusa la razza Friulana. Nella bassa pianura centrale bonificata o in fase di bonifica, venivano utilizzati anche bovini di razza Pugliese del Veneto.

L'antica razza bovina presente nella pianura friulana, italiana ed austriaca, a mantello fromentino, "il manto uniformemente rossiccio", produceva poco latte, tanto che "le mungane quasi non ne danno al di là dell'occorrente pel vitello loro proprio". Scarsa era la sua attitudine all'ingrasso e non proprio ottimale quella del lavoro, "non hanno sempre un incesso abbastanza regolare ed un sistema di trazione né calmo né maestoso, come lo hanno alcune razze perfezionate da lavoro [...] questa nostra meriterebbe l'epiteto, che un intelligente gli ha dato, di buecavallo" (Zanelli 1870).

Importare per migliorare

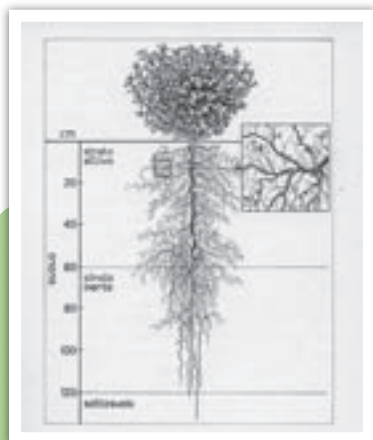
Considerato che i tempi della selezione si ritenevano piuttosto lunghi e forse perché i primi incroci della razza Friulana con bovini Mariahof, provenienti dalla Stiria, avevano dato risultati lusinghieri, si pensò di ricorrere all'importazione di riproduttori che avessero caratteristiche idonee alle esigenze locali.

Nel 1869 in Consiglio provinciale si propose a tal fine lo stanziamento di una somma di 50.000 Lire, "per essere erogata in premi ai tori che fossero giudicati come i più opportuni alle differenti località" (Moro 1869), denaro che fu ripartito nei bilanci del periodo 1870-1879.

Dalla presenza, al Concorso Provinciale di Animali Bovini tenutosi a Udine nel 1876, di soggetti di razza Friulana, Friburghese,



Questo ex-voto del Santuario di Sant'Antonio a Gemona, anno 1874, ci illustra in modo chiaro quella che era una delle principali funzioni dei bovini, tanto buoi che vacche, nell'Ottocento. Accanto al trasporto su strada, qui di botti di vino, c'erano le lavorazioni dei terreni e in particolare le faticose arature.



La diffusione del prato artificiale di medica nel corso dell'Ottocento influenzò non poco il miglioramento dell'allevamento bovino e contribuì a stimolare la ricerca di una razza più produttiva rispetto a quella locale. Come si può vedere in questa immagine la medica ha radici profonde e quindi una buona resistenza alla siccità. Dote, questa, particolarmente interessante nelle grave dell'alta pianura. Grazie all'azotofissazione simbiotica non abbisogna di concimazioni azotate (all'epoca non esistevano i concimi chimici di sintesi) e ha un elevato contenuto di proteine che si dimostrò ideale per integrare il magro fieno dei prati permanenti. La medica, infine, aveva effetti agronomici assai positivi, sia perché interrompeva la catena dei cereali, sia per un diretto effetto concimante sulla coltura successiva e ciò era fortemente apprezzato data la cronica scarsità di letame. Negli *Atti preparatori* del Catasto austriaco di Ceresetto, redatti nel 1826, troviamo scritto ... *si costuma lasciar li terreni stessi in stato Prativo Artificiale anche per la mancanza de' necessari foraggi, ed anche pella mancanza de' concimi.*

☞ Olandese, Durham e Schwyz (Svitto, Bruna Alpina) e capi in vario stadio di meticciamiento della razza locale con queste razze citate, oltre che con la Chianina, Meranese, Stiriana, si può evincere che inizialmente si andò per tentativi.

Infatti nel 1870 vennero importati di razza Schwyz, Meranesi e successivamente Friburghesi, Schwyz e Durham.

Non appena riscontrata la superiorità degli incroci tra Friulana e Friburghese, si ritenne quest'ultima razza, caratterizzata da un mantello pezzato nero, la più idonea al miglioramento della popolazione locale.

Alle Mostre provinciali, tenutesi a Udine e Pordenone dal 1877 al 1883, predominavano gli incroci Friburghesi, "tanta era la copia di bovini, ivi raccolti, che presentavano i caratteri del tipo friburghese" (Zambelli 1883).

Nel 1884 la Deputazione provinciale ritenne di partecipare all'esposizione zootecnica di Torino con 13 riproduttori che furono tutti premiati e il Ministero Agricoltura Industria e Commercio assegnò alla Provincia una medaglia d'oro.

Arriva la Pezzata rossa

Considerata la difficoltà di reperire tori Friburghesi in purezza nella zona di origine, dove peraltro gli allevatori locali si stavano orientando verso la razza Simmenthal, e la possibilità di collocare sul mercato, specialmente in Toscana, soggetti pezzati rossi, la Deputazione provinciale dal

1885 decretò l'importazione di quest'ultima razza.

Iniziò quindi l'incrocio di sostituzione dei bovini di razza Friulana, o meglio, della popolazione bovina friulana ormai in buona parte meticcata, con la Pezzata Rossa di origine svizzera (Simmenthal). L'incrocio di sostituzione consistette nell'accoppiare sistematicamente le femmine della razza/ popolazione locale con tori della razza che si vuole introdurre. Le figlie risultanti dal primo incrocio saranno inseminate dal toro della razza incrociante e così via fino a raggiungere la purezza di quest'ultima.

È evidente che la prima generazione avrà un 50 % del patrimonio genetico del padre, la seconda un 75% e, con la terza, i giochi sono già quasi fatti.

In realtà le cose andarono un po' più per le lunghe perché non sempre si poteva contare su tori Simmenthal puri e perché, all'epoca, il numero di bovine che potevano

Premiazione dei bovini all'Esposizione di Torino

*Fino dal giorno 25 corr.
il presidente della nostra
Associazione agraria,
marchese Fabio Mangilli,
ci telegrafava:*

Esposizione bovina risultarono tutti premiati tre medaglie oro, sei argento, quattro bronzo, venne votato plauso concorso Provincia e Associazione pell'invio bovini scelti mostra nazionale (Anonimo 1884).

essere coperte da un toro era contenuto dai limiti fisici di questo e dalle distanze geografiche. Ora, con le tecniche di raccolta, diluizione, conservazione, e conseguente trasportabilità del seme, tutto sarebbe più semplice ed immediato.

Si ricercavano tori che come taglia e rusticità rispecchiassero quelle dei Friburghesi, ma a mantello pezzato rosso: “ricerchiamo i tori friburghesi vestiti da simmenthal” (Romano 1896). Probabilmente animali che non avevano ancora fissato i caratteri della razza Simmenthal.

Nel 1904, considerati i già buoni risultati ottenuti, e volendo almeno in parte non dipendere totalmente dalla Svizzera, si istituì un Mercato Concorso provinciale annuale di tori e torelli Pezzati Rossi di tipo Jurassico (in base alla classificazione del tempo la Friburghese, la Simmenthal e la Friulana erano considerate “varietà” della “razza” Jurassica). Infatti nelle stazioni di monta pubblica venivano approvati

incroci tra razza Friulana/Friburghese, Friulana/Simmenthal e Friburghese/Simmenthal e nel 1915 unicamente tori di razza Simmenthal.

La situazione risulta così “fotografata” nel 1908 quando l’Associazione agraria friulana bandì un concorso per eleggere le Regine del latte della razza pezzata rossa: il primo premio fu conferito ad una vacca Friulano-friburgo-simmenthaler a “manto bianco e rosso”, il secondo e terzo a vacche Friulano-simmenthaler, una con “scarsa pezzatura rossa” e l’altra a “mantello bene pezzato rosso” (Selan 1908).

L’aumentata produzione latte delle bovine permise il sorgere delle latterie sociali e turnarie anche in pianura, su imitazione di quelle già in attività nella montagna friulana.

Alla Mostra bovina provinciale di Udine nel 1909, benché il regolamento prevedesse solo l’ammissione di bovini della razza Pezzata Rossa, si tollerò anche la presenza di capi con qualche macchia nera

non molto estesa, retaggio degli incroci con la razza Friburghese. Nel 1914 la Commissione zootecnica ritenne opportuno iniziare la selezione sui bovini locali, forse anche a causa dell’impossibilità di importare riproduttori dalla Svizzera, dove si era diffusa una epidemia di afta epizootica.

Di là dal Judri

Anche nella Principesca Contea di Gorizia e Gradisca, nella “regione piana”, dopo i primi tentativi di miglioramento con animali provenienti dal Veneto, dal Tirolo, dall’Emilia e dal Friburghese, sull’iniziale diffusione di quest’ultimi prevalse la razza Simmenthal.

Agli inizi del Novecento, la situazione nel Friuli goriziano e in quello udinese poteva considerarsi molto simile.

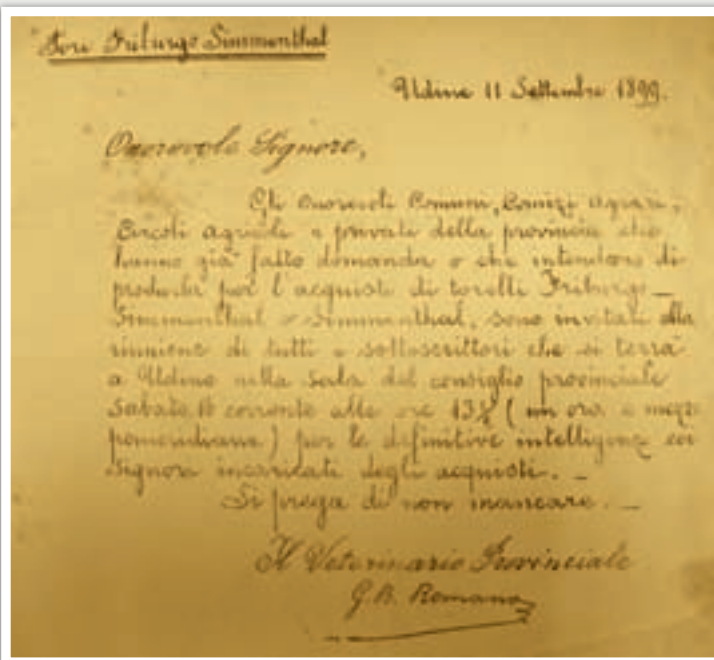
Patatrac

I risultati notevoli fin qui raggiunti vennero azzerati dallo scoppio della Grande Guerra.

Le requisizioni, da parte dell’eser-



Altra situazione di trasporto su strada, più recente rispetto alla precedente. Le bestie sono una variante della razza austriaca Pinzgau che da questo lato delle Alpi venne chiamata Norica. Nel Gemonese, dove era diffusa e apprezzata, era più prosaicamente detta *Reseane*, etnico di Resia. Nel mandamento di Gemona rimase in auge fino a tutti gli anni Cinquanta e, poi, malgrado le indubbie doti, venne sostituita dalla Pezzata Rossa Friulana in sinistra Tagliamento e dalla Bruna in destra Tagliamento. Le donne, erano loro che accudivano le bestie, la ricordarono con nostalgia: *a molzeve cuntune grampe di fen e un seglot di aghe...*



Nell'Archivio comunale di Tricesimo abbiamo reperito questa lettera datata 11 settembre 1899 in cui il veterinario provinciale sollecita gli interessati all'acquisto di torelli Friburgo-Simmenthal o Simmenthal ad una riunione che si sarebbe tenuta a Udine "per le definitive intelligenze".

risparmiati dall'invasione o acquistati in Svizzera.

Comincia la selezione moderna

L'esigenza era sentita, tanto che agli inizi degli anni Venti venne istituito il Sindacato tra tenutari di pubbliche stazioni taurine della provincia di Udine (dal 1930 Consorzio Provinciale Friulano dei Tenutari delle Stazioni Taurine) e al suo interno la Sezione per la regione d'allevamento della Pezzata Rossa Friulana.

Per formare i primi nuclei di selezione si iniziarono, nel 1926, i controlli funzionali, che permisero, alcuni anni più tardi, l'apertura dei Libri Genealogici.

I riproduttori dalla Svizzera si continuarono a cercare nel Cantone di Friburgo, ritenendoli più rustici.

Al Convegno Zootecnico Triveneto del 1931, tenutosi a Padova, venne fissato lo standard di razza (il "modello" ideale verso cui tendere) per la Pezzata Rossa e delimitate le aree di allevamento.

↳ cito italiano prima e dell'esercito austroungarico poi, ridussero il patrimonio bovino friulano dell'80%.

L'Ispettorato zootecnico provinciale, fuggito a Firenze durante l'invasione austroungarica, aveva raccolto in Toscana, terra di esportazione di soggetti pezzati rossi, 2.150 capi da introdurre in Friuli alla fine del conflitto. Dopo la fine degli eventi bellici, singolarmente o tramite i costituiti Consorzi Zootecnici, gli allevatori importarono bovini di razza Bruna Alpina, Savoiarda, Valdostana, Piemontese, Reggiana, Modenese, bestiame Sardo; dalla Germania arrivarono, in conto danni di guerra, bovini Simmenthal e dell'Allgäu.

Questa eterogenea popolazione

poteva essere uniformata solamente da una corretta gestione delle stazioni di monta, provvedendo all'approvazione esclusivamente di tori Pezzati Rossi,



Una "stalla modello" a Vicinale di Buttrio in una immagine degli anni Venti.



ARGO - anni 5, peso Kg. 1188 Prop. Hausbrandt, Chiopris Fontana (UD)



BIANCA - anni 9, peso Kg. 1964, prod. Kg. 4763, - 4,20% Prop. E. Ceccotti, Camino di Buttrio (UD)

A sinistra le belle forme del toro Argo immortalato alla fine degli anni Cinquanta nell'azienda Hausbrandt di Chiopris Viscone. A destra, in un'immagine coeva, vediamo Bianca dell'azienda E. Ceccotti di Camino di Buttrio. Questa splendida bestia a nove anni di vita usciva da una lattazione di 47,63 quintali col buon contenuto in grasso del 4,20%. Pesava più di 10 quintali e mezzo: una massa enorme che a fine carriera poteva tradursi in una soddisfacente produzione di carne. Entrambe le fotografie sono tratte da *Allevamenti italiani Bovini*, R.E.D.A., Roma, 1960.

“La regione d'allevamento della razza pezzata rossa friulana abbraccia l'agro monfalconese in provincia di Trieste, i distretti di Gradisca e Cormons in provincia di Gorizia, meno il Collio, il Comune di S. Michele in prov. di Venezia, nonché la parte della provincia di Udine che si estende alla collina e pianura del medio e basso Friuli e del Friuli Orientale ed alla pianura dei distretti di Spilimbergo, Maniago, di S. Vito al Tagliamento (meno i Comuni di Chions, Pravidomini, Sesto al Reghena) e del Comune di Zoppola nel distretto di Pordenone” (Muratori 1931).

Alla Rassegna bovina, organizzata nell'occasione, venne consegnato alla Provincia di Udine il Campano d'argento per le caratteristiche degli animali esposti. Nel 1940 venne approvato un se-

condo standard di razza.

Dopo il secondo conflitto mondiale l'Associazione provinciale Allevatori, istituita nel 1947, in collaborazione con l'Ispettorato provinciale Agricoltura e l'Associazione provinciale friulana Tenutari di Stazioni taurine, organizzò il Convegno degli Allevatori di razza Pezzata Rossa, tenutosi a Udine nel 1948. Al Convegno, in considerazione della maggior diffusione degli equini o, addirittura, in previsione di una non lontana meccanizzazione anche in campo agricolo, si stabilirono i seguenti coefficienti per la selezione: 1,5 per il latte, 1,0 per la carne e 0,5 per il lavoro.

In pratica l'attitudine dinamica iniziava quel declino che di lì a pochi anni l'avrebbe resa priva di significato.

Nella selezione era, invece, favo-

rita l'attitudine alla produzione del latte: per trent'anni le latterie avrebbero segnato la realtà economica e sociale del Friuli.

La carne non era trascurata, ma cominciava ad entrare in subordine rispetto al latte: la Pezzata Rossa si avviava a passare da razza da lavoro e carne, con discrete produzioni di latte, a razza da latte con buone produzioni di carne.

Cambiano i tempi, cambia lo standard

Tra pareri discordi e polemiche, ovvero tra i “paladini del gigantismo” (Rigutto 1949, 3) e coloro che volevano ridurre la taglia, venne approvato, nel 1957, un nuovo standard di razza che, se da un lato riduceva la mole degli animali, dall'altro aumentava la produzione del latte al fine dell'iscrizione al Libro genealogico. ●

☞ La Pezzata Rossa Friulana venne inclusa tra le razze bovine di utilità nazionale e nel 1956 venne istituita l'Associazione nazionale Pezzata Rossa Friulana. Il 18 e 19 settembre del 1959 si tenne a Udine, organizzato dall'Associazione, Il primo Mercato Nazionale dei bovini selezionati di Pezzata Rossa Friulana. Nel Friuli occidentale la Pezzata Rossa Friulana sostituì la razza Grigia, nel Veneto prese rapidamente piede e consolidò la sua presenza, mentre in altre regioni italiane crebbe l'interesse nei suoi confronti.

Dalla Baviera e dall'Austria per diventare "Italiana".

Una nuova tendenza si manifestò nei primi anni Sessanta: nel 1964, l'Associazione provinciale friulana Tenutari Stazioni taurine, con l'approvazione dell'Ispettorato provinciale Agricoltura e dell'Associazione provinciale Allevatori del Friuli, deliberò l'importazione in via sperimentale di un gruppo di tori di razza Pezzata Rossa Bavarese per migliorare la produzione della carne. Negli anni Sessanta la razza era considerata

ancora a triplice attitudine, ma indubbiamente l'aspetto dinamico, considerata l'oramai avviata diffusione della meccanizzazione, doveva ritenersi superato.

La taglia troppo elevata dei bovini locali ridusse l'esportazione degli stessi verso altre regioni, limitandone il valore commerciale.

Fu il primo segnale di un fenomeno che diventò sempre più consistente e che trovò l'apice negli anni Settanta: si ricorse dapprima all'importazione di bovini pezzati rossi svizzeri, poi bavaresi ed austriaci, in particolare manze gravide per la rimonta. Malgrado alcune delusioni ciò portò sicuramente al miglioramento della produzione della carne e del latte, ma vi è da dire che, in quegli anni, migliorarono gradualmente le conoscenze e le tecniche legate all'allevamento. Per la Pezzata Rossa Friulana, ormai considerata a duplice attitudine, nel 1976 venne proposto un nuovo standard di razza, che ne riduceva ancora la taglia e aumentava la produzione del latte. Dieci anni dopo, la denominazione Pezzata Rossa Friulana venne sostituita da Pezzata Rossa Italiana.

Tf



Questa mappa dello Stivale illustra la diffusione della Pezzata Rossa Friulana alla fine degli anni Cinquanta. All'epoca la consistenza era di 247.000 capi che, come si può vedere, erano concentrati soprattutto in Friuli e nelle province di Venezia, Treviso, Padova e Reggio Calabria. Buona la consistenza in Toscana, resto della Calabria, Lucania e Salento. L'allevamento di questa razza era considerato in espansione. Da *Allevamenti italiani Bovini*, R.E.D.A., Roma, 1960.

Per saperne di più sull'argomento e per ulteriori dati bibliografici si veda il libro curato da Sandro Menegon *L'uomo domini sul bestiame ... Dalla Pastorizia alla zootecnia. Razze, protagonisti ed eventi nella storia dell'allevamento in Friuli-Venezia Giulia*, ERSA, 2010.

Bibliografia

Anonimo, 1884. *Premiazione dei bovini all'Esposizione di Torino*, "Bullettino della Associazione agraria", s. IV, v. I, Udine.

Associazione agraria friulana, 1900. *L'opera dell'Associazione Agraria Friulana dal 1846 al 1900*, Udine.

Moro J., 1869. *Proposta di provvedimenti per migliorare la produzione degli animali bovini*, "Bullettino della Associazione agraria friulana", a. XIV, Udine.

Muratori M., 1931. *La Rassegna ed il Convegno Zootecnico di Padova*, "L'Agricoltura Friulana", a. X, n. 27, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, Udine.

Rigutto A., 1949. *In tema di "Importazione tori di razza Simmenthal dalla Svizzera"*, "L'Agricoltura Friulana", a. XXVII, Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Consorzio agrario provinciale, Udine.

Romano G.B., 1884. *I provvedimenti della Rappresentanza*

prov. del Friuli per il miglioramento del bestiame bovino dal 1869 al 1883, "Bullettino della Associazione agraria friulana", s. IV, v. I (Suppl.), Udine.

Romano G.B., 1896. *Simmenthal o Friburgo?*, "Bullettino della Associazione agraria friulana", s. IV, v. XIII, Udine.

Sciolochov M., 1965. *Il placido Don*, Garzanti, Milano.

Selan U., 1908. *Le regine del latte*. *Primo Concorso indetto dall'Amico del Contadino per designare le "Regine del latte" della razza pezzata rossa di proprietà dei suoi lettori*. "L'Amico del Contadino", a. XIV, n. 35 (suppl.), Associazione agraria friulana, Udine.

Zambelli T., 1883. *Mostra Provinciale dei bovini in Udine*, "Bullettino della Associazione agraria friulana", s. III, v. VI, Udine.

Zanelli A., 1870. *Dell'allevamento degli animali bovini*, "Bullettino della Associazione agraria friulana", a. XV, Udine.



Dal Paese del Groviera a fare un buon Montasio

Per secoli la Svizzera è stata all'avanguardia nel settore zootecnico; solo in tempi recenti i suoi abitanti hanno trovato più redditizio rivolgersi ad altre attività, e non mi riferisco solo al cioccolato. La sapienza svizzera in fatto di vacche e formaggi si è riversata sui paesi contermini ed è arrivata fino in Friuli.

Ed ora aprite GoogleMaps o, meglio, l'atlante di scuola (le tavole sono più belle) e date una sbirciatina a quell'alpestre paese. Il lettore avrà capito che la Pezzata Rossa Friulana è stata ottenuta, anche se *a fuarce di vitis*, grazie ad un incrocio di sostituzione con tori di razza *Simmental*: cercate sulla mappa il cantone di Berna, o l'Oberland

Bernese e vi troverete un fiume di nome *Simme*, la sua valle è detta *Simmental* perchè in tedesco con *Tal* o *Thal* si intende 'valle'. Questa è la culla della razza bovina che tanto ha fatto per i Furlani.

Sempre nel cantone di Berna troverete un fiume che si chiama *Emme*, la cui valle, ormai l'avete capito, si chiama *Emmental*. Anche se avete la deprecabile idiosincrasia per i formaggi tale nome non può non dirvi qualcosa. Questo sublime prodotto caseario, ora chiamato *Emmentaler* è nato e cresciuto col latte della razza *Simmental*.

Ora da Berna scendete verso Friburgo: qui c'era quella razza Friburghese che, come si legge

nell'articolo del Menegon, ha fatto da apripista alla *Simmental* in Friuli. Le due, in verità, erano parenti anche se una, quella scomparsa, aveva il mantello pezzato nero e l'altra, quella rimasta, ha il mantello pezzato rosso. I colori vanno bene per spiegare le leggi di Mendel agli studenti, ma non sono legati alla produzione di formaggio. A proposito di formaggio: tra Friburgo e il Lago di Ginevra, e siamo in area di lingua francese, trovate un posticino delizioso, con tanto di turrita fortezza medievale, che di nome fa *Gruyères*, nome che in italiano suona Groviera. Qui è nato l'altro prodotto caseario (non ha i buchi!) che, assieme all'*Emmentaler* e al cioccolato, ai nostri occhi fa grande la Svizzera. *Nancje di dilu* che si fa col latte di *Simmental* pezzata rossa.

E.C.



Fotografia di Tarcisio Baldassi

UNE FURLANE BLANCJE E ROSSE

STORIE E DISSENI SIMONE PAOLONI



UNE FURLANE BLANCJE E ROSSE

STORIE E DISSENI SIMONE PAOLONI

... E LÀ O VIN CJATÂT DI CHEI
TAURS ALC E CE PES TÔS
VACJUTIS FURLANIS...



SE, PO, NO TI TI CONTENTIS, O
VIN STÂT ANCHE DONJE BERNE,
TAL SIMENTAL, E O VIN PUARTÂT
DONJE MANZUTIS E TORRI DI
CHEI RELETÂTS DI ROS



CUSSÌ, CUANT CHE LIS VACJIS
FURLANIS A VEVIN IL MURBIN AL
E STÂT PUT UN MARIDEÇ CUI
TAURS DAL SIMENTAL ...



E CUANT CHE L'ASSOCIAZION AGRARIE È A FAT UN
CONCORS PE MIOR VACJE DI LAT, IL PRIN PREMI,
E IL TITUL DI "REBINA DEL LATTE", LUÌ A VINCÛT UNE
VACJE BLANCJE E ROSSE, SVILZARE PATOCHE
MA FURLANE DEVENTADE ...



FIN

Le nuove macchine John Deere
di "**alte prestazioni**" presso la
nostra sede Zanin & Codarin



La Pezzata Rossa in Friuli negli ultimi trent'anni



Giacomo MENTA

Tante cose sono cambiate, ma questa razza rimane un baluardo del tipicamente friulano

Agli inizi degli anni Ottanta la composizione delle razze bovine in Friuli era a un di presso la seguente: in montagna c'era praticamente solo la Bruna Alpina mentre nella zona collinare e nella pianura era largamente preponderante la Pezzata Rossa Friulana. In alcune aziende di grosse dimensioni, specializzate nella produzione di latte, aveva già fatto la sua entrata la Frisona pezzata nera. Questa

situazione era sostenuta anche dal punto di vista normativo: di fatto era impedito di allevare la Bruna in pianura e la Pezzata Rossa in montagna e tale draconiana scelta era stata originata, ancora nell'anteguerra, con l'intento di mettere ordine nello stato di confusione genetica in cui versava la nostra zootecnia.

Nei primi anni Ottanta l'allevamento era praticato in aziende di

piccole dimensioni, in stalle con una decina di bovine legate alla posta, con scarsa o assente meccanizzazione, condotte da contadini che facevano "anche" l'allevatore, ma il cui reddito proveniva da un paniere molto diversificato di attività agricole fra cui predominava la maiscoltura.

La produzione del latte era destinata in gran parte alla trasformazione nel tradizionale



Una Pezzata Rossa degli anni Settanta immortalata dalla mitica macchina fotografica Polaroid.

formaggio “Latteria”, nonché in burro e ricotta, presso piccole latterie di paese, le famose “turnarie”.
I vitelli maschi spesso erano ingrassati in azienda e venduti nelle macellerie dei paesi limitrofi. La Pezzata Rossa Friulana era allora una bovina di grandi dimensioni, frutto di una selezione morfologica indirizzata al lavoro e ad una produzione di carne e latte a carattere famigliare o poco più.

Mammelle da rifare

La forma della mammella, in particolare, non era adatta alla mungitura meccanica che allora si stava generalizzando. Giova ricor-

dare che negli Stati Uniti questa rivoluzionaria innovazione tecnica si era da tempo concretizzata e, di conseguenza, si erano selezionate in sua funzione le bovine colà allevate di razza Frisona (Holstein) e di razza Bruna (Brown). Il profano sappia che è la bestia che si deve adattare alla macchina e che, perciò, con una adatta scelta dei riproduttori si sono ottenute mammelle adatte alla mungitura con mezzi meccanici.

Nella valutazione morfologica (le “forme” esterne della bestia) della Pezzata Rossa l’attenzione che, in quegli anni, si prestava alla conformazione della mammella in relazione alla meccanizzazione della

mungitura non era certamente pari a quella che veniva prestata nell’ambito nelle razze specializzate da latte.

Cambiamenti epocali...

Più in generale si può affermare che in Friuli, all’epoca, la maggior parte dei criteri di cui si teneva conto nella selezione dei riproduttori si potevano ritenere sorpassati. Ad esempio una bovina Pezzata Rossa poteva dare un figlio maschio destinato alla carriera di riproduttore pur possedendo una media produttiva, per quel che riguarda la quantità di latte, che fosse solamente in media rispetto a quella della popolazione di riferimento.

Risulta quindi chiaro, anche per i non addetti ai lavori, che un soggetto con *performance* medie rispetto al resto della popolazione difficilmente può apportare miglioramenti di sorta se utilizzato come riproduttore sulla restante parte delle bovine di quella razza. In quegli anni i commercianti friulani avevano già da tempo iniziato ad importare bovine di razza Pezzata Rossa da Austria e Baviera, con un notevole travaso di danaro dalle casse regionali a quelle d’Olttralpe.

Fu solo con la razionalizzazione e la capillare diffusione della inseminazione artificiale, accompagnata da uno schema selettivo basato su criteri più scientifici, che il miglioramento della razza ebbe un notevole incremento, tanto nelle forme che nelle produzioni.

In quegli anni si iniziò a verificare nel mondo zootecnico friulano

un cambiamento di indirizzo che vedeva nella specializzazione produttiva la panacea per ogni male. Proprietari che possedevano 10 bovine in lattazione arrivarono ad averne 50, in qualche caso 100 e più, in pochissimo tempo, con stalle a meccanizzazione spinta e impiego di salariati. La monocoltura del mais imperava sempre più ed era funzionale a questo nuovo tipo di zootecnia.

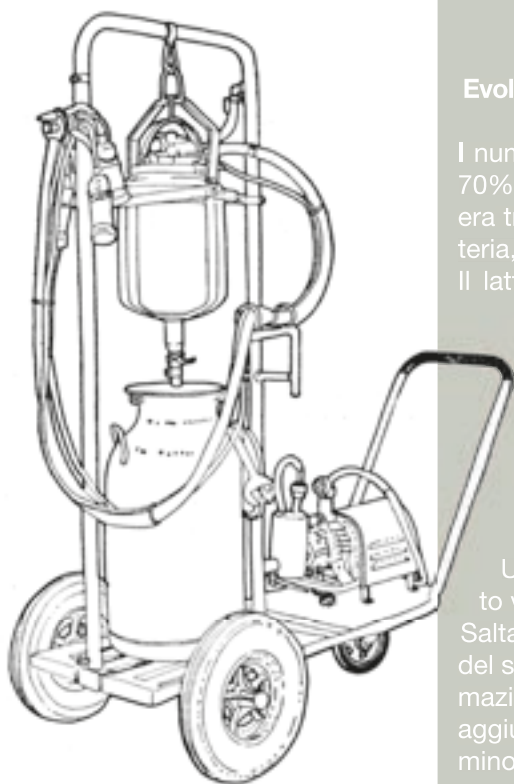
Parimenti il latte non era più destinato prevalentemente all'ottenimento di prodotti tradizionali quali formaggio Latteria, burro e ricotta, ma indirizzato soprattutto

all'ottenimento di formaggi freschi e yogurt, nonchè in buona parte esitato come latte alimentare. Le latterie turnarie diminuirono a vista d'occhio e la grande distribuzione prese purtroppo il sopravvento con conseguente standardizzazione di gusti e consumi. I vitelli maschi, all'età di circa venti giorni, iniziarono a prendere

quasi totalmente la destinazione delle stalle specializzate nell'ingrasso diffuse nel vicino Veneto e anche questo segnò un indebolimento della nostra economia.

... e cambiamenti etnici

Come conseguenza di tutto ciò si verificò un mutamento percentuale della composizione delle



La mungitrice a carrello, non sempre un gioiello di perfezione meccanica, ha segnato il passaggio dalla mungitura manuale a quella a macchina

Anno	1980	2010
N. latterie turnarie	214	17
N. latterie cooperative	60	30
Privati	24	11
Produzione totale q.li	2.475.741	2.700.000

Tabella 1.
Evoluzione del comparto lattiero-caseario friulano negli ultimi 30 anni.

I numeri si commentano da sè. Il 70% del latte prodotto nel 1980 era trasformato in formaggio Latteria, in burro e in ricotta.

Il latte prodotto nel 2010 è stato destinato per il 30% alla trasformazione in formaggio (10% Latteria e 20% Montasio), per il 16% in yogurt e latticini vari, per il 16% al consumo diretto come "latte fresco", per il 10% al consumo come latte UHT e il rimanente 18% è stato venduto fuori regione.

Salta agli occhi l'impoverimento del settore perchè minore trasformazione significa minor valore aggiunto, meno posti di lavoro, minor collegamento col territorio, apertura di una falla nel sistema a favore di prodotti foresti di non sempre specchiata virtù.

Il calo drastico, quasi annullamento, del numero di latterie segnala la *débâcle* di un settore che era vivo e vivace, legato alla gente e alla terra, con impatto ambientale addirittura virtuoso; oggi si direbbe che il sistema era "sostenibile": trasporti brevissimi, trasformazione in loco, pochi input esterni, prodotti semplici (latte, sale, caglio e basta).

Il leggero aumento di produzione è solo apparente perchè ai 2.475.741 q.li prodotti nel 1980 bisogna aggiungere 570.248 q.li che comprendono il latte somministrato ai vitelli per diversi mesi, il latte trasformato direttamente in azienda (soprattutto burro), il latte scartato perchè prodotto da animali non sani o perchè sporco, nonchè il latte autoconsumato o venduto in azienda.



A sinistra una Pezzata Rossa “da esposizione” nel 1980 e, a destra, la sua discendente del 2011.

razze presenti in Friuli.

La razza Frisona, suscettibile di grandi produzioni di latte giornaliero, anche se di non elevata qualità casearia, ha aumentato enormemente i suoi numeri, specialmente nelle aziende di buone dimensioni che hanno puntato tutto sulla specializzazione.

La Bruna diminuisce sensibilmente come del resto in gran parte d'Italia, ed è stata sostituita parzialmente in montagna dalla Pezzata Rossa che, non dimentichiamolo, ha la propria culla sulle Alpi svizzere.

La Pezzata Rossa ha aumentato la sua consistenza nel resto dell'Italia, ma l'ha diminuita proprio in Friuli, sua patria elettiva. Ciò è dovuto principalmente al repentino cambiamento degli indirizzi economici e conseguenti scelte degli allevatori friulani, non sempre consigliati da tecnici lungimiranti. Il modello di riferimento è diventato quello della pianura lombarda dove le aziende agricole hanno ben altre dimensioni.

Forse, se proprio si doveva copiare, era meglio puntare su realtà più simili per ampiezza aziendale a quelle friulane come quelle che si trovano in Trentino, in Alto Adige e in Austria, privilegiando la trasformazione del latte e della carne in prodotti di qualità e facendo opportuna leva sui consumatori. Piuttosto che puntare solo sull'abbattimento dei costi di produzione seguendo la via dell'aumento della quantità di prodotto per soggetto e per azienda, visto e considerato che non esistevano quasi mai le condizioni strutturali per farlo in maniera competitiva rispetto al resto d'Europa, sarebbe stato meglio giocare la carta della valorizzazione del prodotto come già fatto in Friuli, e con successo, per il vino.

Ma è inutile piangere sul latte versato.

Tradizione e innovazione

Tutto ciò ha comportato per la Pezzata Rossa un cambiamento negli obiettivi di selezione e, di

conseguenza, nelle sue forme esterne.

Questo mutamento è stato necessariamente lungo, anche perché nei bovini gli intervalli fra una generazione e l'altra sono tutt'altro che brevi.

L'attuale Pezzata Rossa non è, quindi, quella di trenta anni fa. Il colore del mantello non influenza le produzioni e, quindi, è rimasto quello con le tipiche pezzature bianche e rosse; è stata completamente abbandonata, e si può ben capire perché, l'attitudine al lavoro, mentre è rimasta la duplice attitudine latte e carne, vera vocazione moderna della razza. Si può solo osservare che se al tempo dei nonni, e anche dei padri, la carne aveva prevalenza sul latte, ora la situazione si è rovesciata e, pur in una duplice attitudine rispettata, si dà maggior importanza al latte. L'animale attuale produce molto più latte e ha una mammella senz'altro più adatta alla mungitura che ora è completamente automatizzata. Rimane una bestia

fertile e longeva, resistente alle malattie, che fornisce un latte adatto alla trasformazione casearia in prodotti di qualità (oltre che tipicamente friulani) ed una carne universalmente riconosciuta come ottima.

Gallina vecchia fa buon brodo

Questa “vecchia” bestia così rinnovata ha avuto un buon successo e ha conquistato ampie zone dell’Italia zootecnica: circa 600 soggetti fra femmine e maschi “emigrano” annualmente dal Friuli verso altre regioni dello Stivale e ciò non è senza riscontro economico.

La razza sembra godere di nuovi favori anche presso allevatori friulani che l’avevano snobbata e ciò segna una inversione di quella tendenza che, nel passato trentennio, l’aveva vista cedere posizioni a favore delle consorelle di altri colori.

Questo trend favorevole si stabilizzerà, e potrà financo impennarsi, se il consumatore friulano prenderà coscienza del fatto che la tipicità dei prodotti è data tanto dal territorio (clima, terreni, foraggi) che dalla razza allevata. La razza è anello fondamentale di quella filiera (allevatore, foraggi, casaro, stagionatura) che fanno la tipicità. Se uno di questi elementi viene meno si potrà anche ottenere un prodotto corretto, ma certamente non tipico. Gli allevatori friulani di Pezzata Rossa devono necessariamente vedere riconosciuta la qualità e la tipicità delle loro produzioni. E bisognerà che il latte venga premiato per le sue virtù casearie. Altrimenti un’altra

fascia importante di sapori e di saperi verrà inesorabilmente persa e le stalle a conduzione familiare lasceranno spazio a poche realtà con una grande concentrazione di soggetti in cui è difficile non vedere uno scadimento delle tipicità dei prodotti ed una insita difficoltà nello smaltimento dei reflui zootecnici distribuiti giocoforza su superfici limitate.

Une Furlane pal mont

Alla fine di questa seppur incompleta disamina occorre porsi una domanda: perché questa razza ha riscosso e riscuote un grande successo nelle altre regioni mentre ha perso di mordente nella sua patria di elezione? Quali le cause, quali i rimedi? Identificarli è fare cultura ed... economia del territorio.

Tf



Pubblicità dal *Bollettino dell'Industria e del Commercio*, anno IV, n.15, 15 agosto 1926, Udine.



Caramelle Mou alla panna di latte friulano. Pubblicità dal *Bollettino dell'Industria e del Commercio*, anno IV, n.15, 15 agosto 1926, Udine.



Enos COSTANTINI

Quegli ultimi Mohicani di Brazzacco

Ci sono ancora uomini liberi che fanno formaggio di Pezzata Rossa

Le colline moreniche sono sempre belle, ma è nella soffusa luce del primo mattino che esprimono il meglio del loro fascino.

In una delle tante mattine in cui volevo godermi tale fascino, scendendo da Brazzacco verso Alnicco, mi trovai inopinatamente a dover rallentare la mia marcia davanti ad una automobile, appostata in modo irriuale sulla

carreggiata, con luci lampeggianti degne del miglior semaforo. Da tale mezzo discese un simpatico signore che con fare abituale abbrancò un bidone e si diresse su per una scalinata dileguandosi in un edificio apparentemente anonimo. Il bidone, che aveva tutte le sembianze dei vecchi bidoni del latte, non potè non destare la mia meraviglia. Su queste colline, con

l'eccezione di Fagagna, le latterie sociali, che io sapessi, erano scomparse.

Salii senz'altro quei pochi scalini e, con commozione, mi trovai immerso nei rumori, e negli odori, che un tempo mi erano tanto familiari, dei caseifici di paese.

- Qui - mi dissi - qualche ultimo dei Mohicani è riuscito a sopravvivere.



☞ Inquisii subito l'aiutante del casaro che, come regola vuole, era una signora dal fare deciso. Questa mi indirizzò al piano superiore dove ebbi la fortuna di trovare il presidente della Latteria di Brazzacco, un giovinotto che potreste scambiare benissimo per un informatico.

Loris - questo il suo nome - è geneticamente friulano, quindi schivo e parco di parole; cionondimeno, seppur con un po' di fatica, siamo riusciti ad estorcergli qualche informazione.

12.000 forme

La latteria che egli presiede è sorta nel 1929 ed è l'unica sopravvissuta delle quattro latterie del comune di Moruzzo di cui Brazzacco (localmente *Breçà*) è frazione. Ha avuto la comune storia di tante strutture simili che costellavano il Friuli e, nel momento della crisi che ha portato alla chiusura di quasi tutte le consorelle, è riuscita a tenere duro grazie ad un casaro che ha saputo convincere i soci a non mollare.

Loris è divenuto presidente nel 2002 e si è trovato, giovanissimo, ad affrontare una situazione oggettivamente non facile perché il latte conferito non era sufficiente ad una economica gestione dell'attività e i soci, causa l'età, diventavano sempre più rari.

L'evoluzione è stata positiva: si sono recuperati una decina di quintali facendo entrare nuovi soci, spesso giovani.

La compagine sociale, così, è cambiata ed i conferitori, un tempo una quarantina e tutti del paese,

ora sono 14 e provengono, oltre che dal comune di Moruzzo, anche dai comuni ad esso prossimi.

Con un non lieve dispendio di risorse si è adeguata la struttura alle norme CEE, si è creata una sala ricevimento latte, si è ricavato uno spogliatoio e si sono financo installati i pannelli fotovoltaici che, va detto, già consentono un certo risparmio energetico.

Loris, da buon tecnico (è perito agrario diplomatosi a Cividale) ama snocciolare dati: la latteria, che ora ha raggiunto un suo equilibrio o, meglio, *plafond* produttivo, lavora 6700 quintali di latte per anno, a cui corrispondono 670 quintali di formaggio (si fa solo il tipo "Latteria") che si traducono in 12.000 forme, alte 8 cm e con un peso variabile dai 5,5 ai 6 kg cadauna. Il numero quotidiano di forme prodotte va da 33 durante l'estate a 40 nelle altre stagioni: col caldo le vacche producono di meno; è una forma di sindacalismo fisiologico. La resa del latte in formaggio è variabile nel tempo dell'anno: 11% d'inverno e 9,2% d'estate; la resa in burro si aggira mediamente attorno allo 0,8%.

Chi è più grullo?

- Va bene - dico - ma che cosa c'è dietro?

I 14 soci possiedono 120 capi adulti. Il numero è la somma delle vacche in mungitura e di quelle in asciutta: tale espressione significa che queste bestie hanno bisogno di due mesi di riposo assoluto, cioè di non produrre latte, prima del parto e della successiva lattazione. Le bestie in mungitura

fanno in media 20-22 kg di latte al giorno. Ciò significa che in latteria vengono quotidianamente conferiti mediamente 24 quintali di latte, con punte di 30 quintali durante l'inverno e minimi di 19 quintali nella stagione più calda.

I pochi lettori che sono addentro nelle zootecniche cose mi useranno un sorrisetto di sufficienza: "Oh grullo, che vuoi che siano 120 vacche su 14 allevatori? 120 è ormai numero basso anche per una singola stalla".

Non so chi è più grullo: qui 14 famiglie ci trovano il loro interesse economico ed ampia soddisfazione. La maggior parte di dette famiglie, è vero, pratica l'allevamento *part-time*, e con ciò? Trovare un'integrazione di reddito coi tempi che corrono non è opzione da buttare. Senza contare la soddisfazione di fare qualcosa di buono per la società.

Su quest'ultimo concetto Loris mi ferma e, in modo fermo, mi enuncia i principi su cui si basa l'attività della latteria. Ascoltiamolo:

- raccolta del latte sera e mattina (quindi attenzione anche alla sera a quella automobile che si parcheggia in modo dadaista);
- lavorazione del latte ogni giorno, *domenie, Pasche, Nadâl*, feste religiose e civili; qui non ci sono frigoriferi per il latte da lavorarsi il giorno dopo;
- caldaia di rame;
- nessun formaggio insilato nell'alimentazione delle bovine;
- impiego di latte crudo senza aggiunta di fermenti (il cosiddetto latte-innesto non è altro che una selezione di fermenti locali);

- la razza bovina allevata è la Pezzata Rossa e non sono ammesse altre razze.

Infine l'operatore caseario, cioè il casaro: il nostro è molto bravo.

L'originalità sta nella tradizione

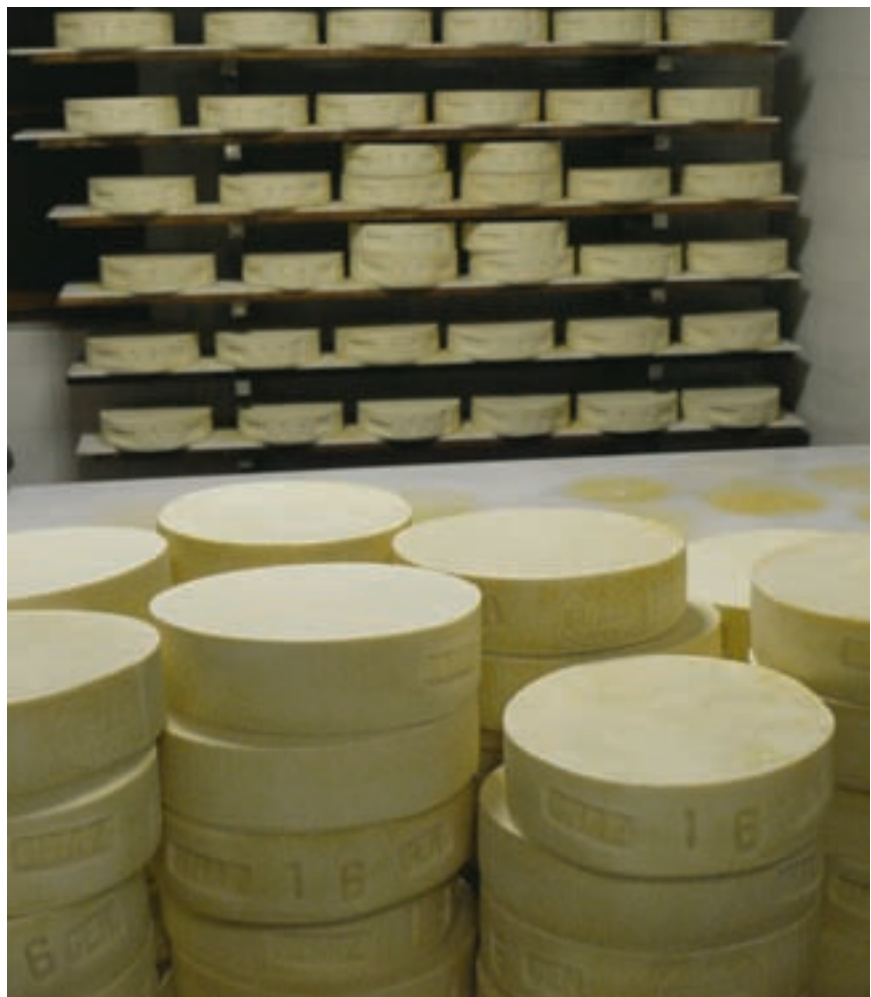
- Bè - dico - nulla di straordinario - non fate altro che seguire la filiera tradizionale, quella di babbo e di nonno -.

Già, peccato che l'originalità della cosa stia proprio qui: è una filiera che ora non segue quasi più nessuno, ed è già bene quando vi si deroga solo in alcuni punti.

Loris mi fa capire che, nella situa-

zione ambientale e sociale della collina morenica, è inutile andare a cercare notte e sottolinea che "piuttosto che far male meglio non fare": in pratica, in quella situazione, non è consigliabile allevare razze bovine più produttive che richiedono assai più cure, tempo ed energie e danno patemi d'animo e alle quali bisogna somministrare insilati perfetti.

La scelta della Pezzata Rossa, cioè di fare un formaggio "monorazza" può creare, inoltre, un prezioso "distinguo" con altri formaggi. Sarà un paragone stolido, ma anche i vini friulani si sono fatti conoscere come "monovitigno":





☞ Tocai, Merlot, Refosco, ecc., mentre il vecchio *Nostran* era una miscela di svariate e diverse uve. Così certe famose grappe. La filiera tradizionale continua anche nella vendita: i soci vendono il formaggio “a casa”, come una volta. Naturalmente questo filo diretto col consumatore *aficionado* non basta e si ricorre ad un grossista che, però, è altrettanto *aficionado*. Un motivo ci sarà.

Nella mangiatoia

- Che cosa mangiano queste vacche? -

La base della dieta è data dai foraggi: fieno di prato stabile di collina e fieno di medica; il mangime è formato da una miscela di *blave e vuardi* (mais e orzo) di produzio-

ne aziendale con l’aggiunta di un “nucleo” del commercio. Questo “nucleo” non è nulla di pericoloso per l’ambiente o per il consumatore, è solo un mangime che l’allevatore non riesce a produrre da sé, e che ha lo scopo di equilibrare la razione soprattutto per quanto concerne le proteine ed i sali minerali. Rimane l’unico approvvigionamento esterno all’azienda.

Alcuni soci raccolgono ancora le pannocchie intere del mais e le fanno essiccare nei “gabbioni”.

La produzione a ettaro del mais si aggira sui 90 quintali e raramente raggiunge i 100.

Fûr i bêçs

Già che c’ero ho provato ad interrogare qualche socio prima che

si eclissasse col sonante bidone. È noto che *i contadins* si lamentano sempre, sempre pronti a piangere il morto e, vedendo un estraneo con la penna in mano, a buttare là che hanno bisogno di contributi.

Qui non è successo. Mi hanno detto che il formaggio si vende tutto e si vende bene. Ho visto, e non credevo ai miei occhi, persino dei giovani. Guardando poi certi tabulati ho notato che le produzioni di queste Pezzate Rosse in alcune stalle raggiungono livelli molto alti: un giovane allevatore si è schernito, da buon friulano. Gli ho detto che non c’è nessuna vergogna a produrre tanto, e che quelli del Fisco non hanno ancora scoperto il lattometro.

Qualcuno, udite udite, mi ha perfino parlato di soldi (ciò che un *contadin* non fa neanche se è bevuto): qui si realizzano da 0,50 a 0,54 euro per litro di latte (parecchio di più rispetto a chi conferisce alle grosse centrali, alla faccia delle tanto vantate economie di scala) poiché il formaggio viene pagato 6 euro al chilo dal grossista appena “fuori sale”, cioè quando ha una dozzina di giorni soltanto. Lo stesso formaggio venduto “a casa” realizza 6,80 euro al chilo. Un socio tiene negozio in proprio ed ha uno smercio discreto; fra i clienti abituali vanno annoverati alcuni ristoranti locali, ma non mancano quelli fuori Regione; un locale di San Daniele, peraltro assai noto per il prosciutto, assorbe una forma al giorno.

Il burro è un punto un po’ dolente perché, rispetto al formaggio “stenta ad andare” (6 euro al kg). È un prodotto di ottima qualità, ma la propaganda che si è fatta contro il burro in generale non ha tenuto conto del fatto che c’è burro e burro, come c’è vino e vino. Sta di fatto che con la vendita del burro (15 kg di produzione giornaliera) si riesce pur sempre a pagare la *femine*, titolo di cui si gratifica l’aiutante del casaro che, come si diceva, è sempre donna, e di solito anche volitiva.

Gli altri costi? Quello che in gergo viene chiamato il “tasso di lavorazione” si aggira sui 10 euro per quintale di latte più il 4% di IVA.

Uomini liberi

Dopo tanti numeri Loris ha un momento di pausa meditativa per

cercare parole che esprimano altri concetti. Poi riesce a dirmi che non vi è solo l’aspetto economico da prendere in considerazione, vi sono aspetti che non sono monetizzabili, ma che fanno la differenza rispetto ad altre situazioni. Intanto c’è l’orgoglio di fornire al consumatore un prodotto “superiore”. Oggi si fa un gran parlare di “tipicità”, ebbene qui ci sono i fieni prodotti in loco, la caldaia è di rame, la razza bovina è quella del nonno, la lavorazione del latte è quella tradizionale, i microbi che intervengono nella stagionatura del formaggio sono quelli di qui. Più tipico di così non è proprio possibile.

C’è, poi, l’aspetto ambientale: fare fieno significa curare i prati e, quindi, il paesaggio.

Difficile, anzi, proprio impossibile inquinare facendo prato stabile e medicaio, e anche sul mais si spinge poco.

Insomma ci si sente la coscienza a posto tanto nei confronti del consumatore, che dell’ambiente, che delle future generazioni.

L’aspetto sociale, infine, è quello sul quale Loris vuole proprio mettere l’accento: la latteria, anche in questo caso come “una volta”, è un momento di aggregazione che ha tanti risvolti positivi, di amicizia e di aiuto reciproco. Senza contare che chi vive a contatto con queste colline, chi accudisce le Pezzate Rosse, può ancora pensare con la propria testa, lontano dalle tentazioni della televisione e, per parlare in politichese, non sarà mai servo delle multinazionali del tecnocibo.

Anita, Pieri e

26 Pezzate Rosse

Noi non siamo malfidenti o malfidanti, ma per maggior accuratezza dell’indagine ci siamo spinti fino a Colloredo di Montalbano, altra assai amena posizione collinare, onde fare conoscenza con il socio che è il maggior conferitore della latteria di Brazzacco.

Nel nostro maschilismo (è un fatto culturale) non ci aspettavamo che il titolare dell’azienda fosse una donna, e per giunta con un bel sorriso. Anita Persello ha stalla poco discosto dallo storico castello, ora per metà in rovina, e la conduce col fratello Pietro, che ci viene più facile chiamare friulaneamente *Pieri*. Due friulani gioviali, fatto non proprio frequente, con cui si è dialogato anche sui mali del mondo, ma al lettore interesserà di più sapere che allevano 26 capi adulti, francamente belle bestie (qualcuna arriva ai 9 quintali di peso!), che producono una media di 80 quintali di latte all’anno, ma non manca chi ne fa 90 e perfino 99. Il latte viene conferito alla latteria di Brazzacco dal 2003 con soddisfazione sia economica che umana, mentre negli anni precedenti i pagamenti erano magri, dilazionati e non sempre certi.

La base alimentare delle bovine è, come sopra detto, il fieno che è per il 30% di prato stabile e per il 70% di medica. Il mangime si fa col mais di produzione aziendale a cui si aggiunge crusca di frumento e il “nucleo”. Le bestie sono abbastanza longeve perché fanno 5-6 lattazioni (la media di bovine altrettanto produttive è assai più bassa).



Pieri e la sua beniamina

Il formaggio è solo in minima parte venduto in azienda perché viene prelevato pressoché in blocco da un grossista, con cui il rapporto commerciale è continuativo e soddisfacente.

La superficie aziendale è di 28 ettari di cui una decina a mais e il resto a medica e prato stabile.

Con *Pieri* è un piacere parlare del lavoro dei campi. Come tanti da giovane ne era schifato, e ancor più della stalla, ed è andato in

fabbrica. Morto il padre ha dovuto rientrare ed è subentrata una grande passione, tanto per i campi che per le bestie.

Queste sono tenute in modo tradizionale, alla catena; purtroppo gli spazi non consentono la stabulazione libera. Ma le vacche sembrano contente e non presentano malanni di sorta, sono belle pulite su una lettiera continuamente rinnovata. L'azienda non produce orzo, quindi deve acquistare la paglia,

ma su questa non si lesina: ogni vacca ha diritto ad almeno 5 kg al giorno di tale soffice materasso. Ne trae grande giovamento anche la terra che si può avvalere di un signor letame: sono 700 i quintali che ogni anno vengono distribuiti per ogni ettaro di seminativo. Il risultato è un terreno soffice, facile da lavorare, meno soggetto alla siccità degli appezzamenti contermini da lungo tempo non letamati. *Pieri* afferma che, in periodo di secco, il suo mais tiene botta per almeno una quindicina di giorni rispetto a quello dei confinanti. E mi dice che, al momento dell'aratura, i gabbiani, a grandi stormi, si gettano sui solchi appena aperti dall'aratro trovandovi ampia pastura vivente, mentre snobbano i campi dei vicini quando compiono l'analoga operazione.

È la stalla, però, che richiede le maggiori cure ed una diuturna, assidua e costante presenza. Il famoso adagio "È l'occhio del padrone ecc." mantiene tutta la sua validità. Le vacche sono conosciute per nome, come una volta, mentre in buona parte delle aziende moderne sono più comunemente contraddistinte da numeri. Non vengono loro lesinate carezze, gesti che costano poco, ma che forse danno più sapore alla *palote* di farina che cinque volte al giorno viene loro somministrata.

Noi non siamo animalisti, ma ci fa piacere vedere le bestie trattate con affetto: crediamo che il segreto di questa azienda sia tutto lì.

Daniele VICARIO

La Pezzata Rossa in Europa

La vacca che ha conquistato un continente

In maggio 2011 il Friuli ospiterà il 29° Congresso europeo degli allevatori della razza bovina Pezzata Rossa, universalmente conosciuta come Simmental. La nostra regione sarà per tre giorni la capitale europea di questa razza e pertanto riteniamo utile presentare un quadro relativo alla sua diffusione, e conseguente importanza economica, nel Vecchio Continente.

La Federazione europea

Il 22 Maggio 1962 a Monaco di Baviera, i rappresentanti zootecnici di alcuni paesi fondarono la Federazione europea degli Allevatori della razza Simmental. Tra questi, accanto a Germania, Austria, Francia, Svizzera e Jugoslavia vi era anche l'Italia. Oggi i paesi aderenti alla federazione sono 19 e la sede della segreteria è sempre Monaco di Baviera. Ogni anno, agli aderenti viene chiesto di comunicare la consistenza della razza nel proprio paese, unitamente ad una serie di altre informazioni.

Panoramica europea

La consistenza totale della razza nei paesi aderenti è stimata intorno a 9,6 milioni di capi, di cui circa 1,9 vacche iscritte al Libro Genealogico. Questo numero non tiene però conto del capitale bovino presente in Norvegia, Irlanda



e Romania, paesi aderenti alla Federazione che non hanno risposto al questionario, e soprattutto non tiene conto dei capi presenti nei Paesi non aderenti alla Federazione (Russia, Ucraina, Bielorussia, Repubbliche baltiche). Si stima che in Russia il numero di capi Simmental si aggiri ai 2,6 milioni e in Ucraina attorno al milione.

La maggior parte dei summenzionati 9,6 milioni di capi è allevata per la duplice attitudine, ovvero per la produzione di latte e carne, e si trova concentrata nei paesi dell'Europa Centrale. Solo una minoranza, pari a circa 600.000 capi, è allevata per la sola linea carne, ovvero come vacca allattante di vitelli da ingrasso. Questo tipo



Pezzata rossa in Baviera

di allevamento della Simmental è diffuso in particolare nei paesi del Nord Europa, come Gran Bretagna, Irlanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, ma si trova pure in alcuni paesi dell'Est (Ungheria, Slovenia e Repubblica Ceca). A livello mondiale la situazione è opposta: in quasi tutti i paesi extraeuropei la Simmental è allevata e conosciuta come vacca nutrice, cioè non viene munta e tutto il suo latte va ai vitelli. Consistenti popolazioni Simmental si trovano in Canada, Stati Uniti, Messico, Brasile, Venezuela, Colombia, Australia, Sudafrica.

L'importanza della razza e della duplice attitudine

Rispetto alle altre razze, la Pezzata

Rossa risulta essere la seconda razza bovina in Europa, dopo la Frisona (circa 15 milioni di vacche iscritte al libro genealogico in 26 paesi), mentre supera numericamente di gran lunga quella della razza Bruna, oggi chiamata *Brown Swiss* (circa 600.000 vacche iscritte in 8 paesi). La rilevanza numerica della Simmental ha un significato che va oltre le cifre e consiste nella sua “duplice attitudine”, cioè la possibilità di fare tanto latte che carne. Non è, per capirci, una razza “superspecializzata” in una delle due produzioni menzionate, ma le possiede entrambe in modo equilibrato. *In medio stat virtus*. Sappiamo che la specializzazione, spesso più ideologia che vera economia,

è ancora ritenuta “il migliore dei mondi possibile” da tanti tecnici che hanno come modello l'America senza capire che vivono tra Nogaredo e Colloredo, tra Castions e Cerneglons.

Get big, cioè aumenta spasmodicamente le produzioni, per stalla e per capo, ti dicono, come se fosse l'unico modo per fare fronte ad un prezzo del latte cronicamente basso.

La specializzazione ad oltranza, a ben vedere, non ha fatto pochi danni economici, sociali e ambientali. E quelli chi li paga?

La Simmental è l'antispecializzazione per eccellenza perchè tra i suoi punti di forza vi sono non solo la contemporanea produzione di latte e carne, ma soprattutto la

fitness, cioè la capacità di adattarsi alle più diverse condizioni di allevamento. Non è un concetto banale, ed è carico di risvolti per il consumatore e per l'ambiente. L'allevamento si può concepire come

- un ambiente che si deve adattare alla vacca, con quella che chiamano, e scusate il bieco anglismo, *high-input strategy*;
- una vacca che si adatta all'ambiente e, scusate di nuovo, allora si parla di *low-input strategy*.

Il primo è quello della specializzazione a tutti i costi per rincorrere continuamente l'aumento forsennato della produzione unitaria di latte per vacca, in nome delle illusorie "economie di scala", in un ambiente modificato ad hoc e spesso stravolto. Pensiamo ad esempio agli allevamenti da 100 quintali di latte di media a capo fatti in zone come l'altopiano di Asiago, dove quelle vacche là, di montagna non hanno più nulla, forse solo l'acqua che bevono, in quanto devono avere l'insilato portato dalla pianura, come peraltro i mangimi, nonchè la medica disidratata e, ma sì, il seme di cotone; di fieno di montagna neanche parlare perchè altrimenti non potrebbero dare quelle produzioni; la loro stalla, infine, deve abbondare di accessori per il benessere come cuccette con materassi, ventilatori rinfrescanti e quant'altro.

Il secondo modello è l'esatto contrario: la vacca deve adattarsi all'ambiente in cui viene allevata e pertanto deve produrre sfruttando, il più possibile, le risorse locali, riprodursi senza grossi

problemi, ovvero fare un vitello all'anno che abbia un valore sul mercato, resistere facilmente alle malattie, in particolare quelle della mammella (mastiti), avere gambe e piedi solidi per poter pascolare e comunque durare in stalla il più a lungo possibile.

In Germania

Da questa diversa filosofia dell'allevamento Simmental deriva una particolare diffusione di questa razza in Europa. Il primo paese per consistenza numerica è la Germania con quasi 3,5 milioni di capi totali di cui circa 700.000 vacche iscritte al Libro Genealogico. In questo paese la razza, chiamata *Fleckvieh*, è concentrata soprattutto nella parte meridionale, ovvero nella prospera Baviera, e le ragioni di questo sono sia storiche che strutturali. Dal punto di vista della struttura agricola, va evidenziato che in Baviera l'agricoltura è imperniata sull'azienda familiare che si tramanda di padre in figlio da generazioni. Le dimensioni aziendali sono medio/piccole, con una media di 36 vacche per allevamento, e il ricorso alla manodopera esterna è un'eccezione. In Baviera ci sono molte aree coperte da verdi colline (*Grünland*, come le chiamano loro) destinate prevalentemente alla produzione di foraggi, di discreta qualità a patto che siano falciati spesso o pascolati. Il mais cresce bene solo in aree arabili limitrofe ai corsi fluviali e quasi sempre è destinato all'insilamento e non alla produzione di granella. In queste condizioni una razza a duplice attitudine ha

potuto affermarsi e progredire meglio di una specializzata da latte come la Frisona. Va ricordato in ogni caso che la Baviera è una delle zone europee a maggior vocazione lattifera, quindi tutt'altro che un'area marginale. Mentre sul totale del patrimonio bovino tedesco la Simmental rappresenta circa il 30%, limitatamente alla sola Baviera questa percentuale sale all'80%.

In Austria

Il secondo paese per consistenza è la nostra vicina Austria, e qui la razza la fa da padrona. Infatti, la Simmental, anche qui chiamata *Fleckvieh*, rappresenta, con il 78%, la prima razza in assoluto per importanza. Qui la struttura aziendale è ancora più piccola di quella tedesca (16 vacche per azienda), mentre l'impostazione familiare è ancor più accentuata dall'esistenza della norma sul maso chiuso istituita nel Settecento da Maria Teresa d'Austria (la legge stabilisce che le aziende agricole non possono frazionarsi per motivi di successione ereditaria). Le ragioni di una presenza così massiccia sono soprattutto ambientali, ma anche culturali: un paese prevalentemente montuoso, con tanti pascoli e poche aree arabili, non poteva fare altro che dare spazio ad una razza a duplice attitudine come la Simmental. A ciò bisogna aggiungere che l'Austria, pur avendo un territorio non facile, riesce ad essere autosufficiente sia per il latte che per la carne. Ma vi è un'altra caratteristica della cultura austriaca che ha favorito

senza dubbio la diffusione di questa razza. Ci riferiamo alla profonda attenzione, alla sensibilità e al grande rispetto che gli Austriaci nutrono nei confronti dall'ambiente, fattori che fanno considerare gli agricoltori un caposaldo per la difesa del territorio, con conseguente lotta allo spopolamento della montagna. Gli Austriaci, infine, hanno saputo valorizzare l'attività rurale facendone un formidabile volano economico attraverso il turismo. La profonda cultura dell'ospitalità, radicata nel popolo austriaco, completa quindi questo quadro di perfetta integrazione tra zootecnia, ambiente, territorio, turismo.



Da questo opuscolo si può capire come anche in Francia la Pezzata Rossa sia considerata amica dell'ambiente

In Francia

Il terzo paese per importanza è la Francia, dove la Simmental ha la particolarità di trovarsi suddivisa in due razze: la *Simmental française* e la *Montbéliarde* che di comune hanno soltanto l'origine genetica. Tra le due, la più importante numericamente è la *Montbéliarde* che conta circa 700.000 capi di cui 161.000 vacche iscritte. Rispetto alle popolazioni degli altri paesi si distingue per una maggior vocazione lattifera e per un minor interesse verso la produzione di carne. In Francia, con il 15% delle vacche da latte, è la seconda razza dopo la Frisona. La sua diffusione è concentrata in particolare nelle zone più vicine alla Svizzera, da cui proviene, e all'Italia (Jura francese, Ain, Doubs, Alta Savoia, Rhône-Alpes) anche se si sta diffondendo ormai in tutto il Paese, fino alle pianure di Bretagna e Normandia, come pure nel montuoso Massiccio Centrale. Due aspetti principali la caratterizzano: la vocazione alla produzione di formaggi e il pascolamento. I due aspetti sono strettamente correlati perché i formaggi di alta qualità beneficiano del pascolamento (anche nel prezzo!), e gli allevatori francesi l'hanno capito molto bene. Si pensi che alcuni formaggi AOC (la loro DOP), si possono fare solo con il latte di certe razze, e, ad esempio, il *Comté* può essere prodotto solo col latte di *Montbéliarde*. Se in questa razza non si dà molto peso alla carne si pone però molta attenzione a ciò che sopra abbiamo chiamato *fitness*, puntando alla



facilità di gestione, alla resistenza alle mastiti, alla fertilità e alla longevità.

La *Simmental française*, invece, persegue in modo quasi religioso l'equilibrio latte/carne, mantenendo comunque tutti gli altri obiettivi. La dimensione numerica della razza (26.000 capi) la relega ad un ruolo molto meno importante della *Montbéliarde*. È diffusa in modo particolare nelle aree germanofone dell'Alsazia e Lorena.

Repubblica Ceca e Slovacchia

Nella Repubblica Ceca troviamo lo stesso livello numerico della Francia. Con la popolazione Simmental della vicina Slovacchia si arriva a 850.000 capi di cui oltre 200.000 vacche iscritte al Libro Genealogico. Nei due stati la consistenza numerica per azienda è elevata (circa 150 vacche per azienda), eredità del non molto lontano sistema agricolo socialista. In questi paesi la Simmental è molto apprezzata per la duplice attitudine, ovvero per la produzione di vitelli da ingrassare in loco, o esportare in Italia, accanto ad una buona produzione di latte.

Nello Stivale

L'Italia, coi suoi 130.000 capi di Pezzata Rossa Italiana, di cui



50.000 vacche iscritte, non può certo rientrare tra le grandi popolazioni Simmental. Nel nostro Paese, pur avendo realizzato il maggior incremento di popolazione tra tutte le razze (+13.000 vacche iscritte negli ultimi 10 anni), la Pezzata Rossa rappresenta circa il 5% del totale delle vacche iscritte di tutte le razze. Dal punto di vista della produzione di latte, la popolazione italiana è superata dalla *Montbéliarde* e dalla *Fleckvieh* bavarese, mentre è sullo stesso livello di quella austriaca e svizzera. In tutti gli altri paesi le produzioni medie di latte sono di gran lunga inferiori a quelle italiane.

Nella ex Jugoslavia

Popolazioni consistenti di Simmental si trovano in alcuni paesi che formavano la ex Jugoslavia. Tra questi segnaliamo la Serbia (800.000 capi), la Croazia (320.000 capi) e la Slovenia (200.000 capi), tre stati in cui la Simmental domina il panorama zootecnico.

In Svizzera

Infine, parliamo della Svizzera, culla di origine della razza. Qui la Simmental raggiunge appena il 20% del patrimonio bovino, sia perché subisce da sempre la concorrenza della razza Bruna, pure essa di origine svizzera, sia perché nel Paese del Cioccolato ha preso piede in modo abbastanza rilevante la razza Frisona.

In Svizzera, in realtà, vi sono due Pezzate Rosse: oltre alla Simmental originaria vi è una popolazione che ha quantità più o meno rilevanti di sangue di Frisona nella sua variante cromatica *Red* (le Frisone hanno il mantello prevalentemente bianco e nero, ma può succedere che ce l'abbiano bianco e rosso: gli svizzeri hanno utilizzato questa variante cromatica per incroci con la Simmental).

La prima ha mantenuto tutte le sue caratteristiche, compresa la duplice attitudine ma, a causa della bassa produzione di latte, è rimasta numericamente limitata (65.000 capi di cui 26.000 vacche iscritte). Il suo allevamento è legato allo sfruttamento degli alpeggi di alta montagna e alla produzione di formaggi d'alpeggio di altissima qualità come il *Gruyère*.

La seconda popolazione deriva dalla prima in seguito all'incrocio con i tori *Red Holstein* che, come detto, sono Frisoni col mantello bianco e rosso. Questo incrocio, iniziato negli anni Settanta, ha fatto perdere le caratteristiche originarie di duplice attitudine, ma ha incrementato notevolmente la produzione di latte. Inoltre, ha cambiato visibilmente la fisio-



Il formaggio Emmentaler si produce col latte di Simmental.

mia di questa bovina che ormai non si può più chiamare Simmental. Infatti, la muscolosità non è più riconoscibile, le mammelle sono molto più voluminose e prive di difetti (perfezionismo svizzero), e il tipico mantello fromentino ha lasciato spazio al rosso scuro della *Red Holstein*. Le particolari condizioni economiche dell'agricoltura svizzera, più orientata alla produzione di latte, hanno favorito numericamente quest'ultima popolazione, che ha ormai raddoppiato quella originaria, ma che di geni Simmental ne ha sempre di meno.

Tf



XXVI

FILUMENE

Ce che spizzule l'aghe te mastele!
Ce che nade la sbrume dal savon!
S'ingrume dentri i zeis la robe biele
E Filumene i dà di comedon.

I dà di comedon dute contente
Di vè savon da l'ADRIA dichel fin
Sicchè duncce, se lave o se resente,
Filumene jè plene di murbin.

SAPONE

ADRIA

Fabbrica POLLITZER

TRIESTE

Onomastica bovina *d'antan*

Alla ricerca di nomi perduti: la *Mora* e la *Bisa*, ma anche *Fanfani* e *Carburo*...

Gianni COLLEDANI

Con la globalizzazione anche le vacche hanno perso anima e identità. Questo è un viaggio nella memoria del passato prossimo, quando ancora la stalla era considerata una appendice della casa e le bestie erano trattate con umana familiarità. Naturalmente avevano un nome e, pur senza saperlo, stavano... in paradiso.

Forse mai in Italia si è parlato tanto di vacche come in questi ultimi anni. I motivi c'erano, e validi. Innanzitutto il problema spinoso del morbo della mucca pazza, poi l'afta epizootica, le quote latte e la vacca Ercolina che sfilava immancabilmente in tutti i tg con la grazia di una navigata *soubrette*, i blocchi stradali dei Cobas, il sequestro di carni ormonate e via

elencando. In questi anni c'è stata gente di città che, dopo aver visto in tivù per la prima volta nella vita stalle e concimaie, foraggi, farine e vitelli ha avuto finalmente la certezza che il latte in pacchetti non nasceva *ipso facto* nei supermercati ma, chissà per quali ignote alchimie, usciva direttamente dalle poppe rigonfie di una mucca. E venne a sapere anche che s'aggiravano per l'orbe terracqueo legioni di bovine che non avevano l'improbabile mantello color viola della vacca Milka. E seppe anche che moltissime di queste anonime mucche, contrariamente alle loro antiche e più recenti antenate provviste di un vero nome, erano per lo più distinte da un numero, e ciò non lasciava dubbi sul fatto

Dal calendario 2010 edito dall'Associazione culturale *Pense e Maravee* di Gemona.

“Tre cose sottili sono il maggior sostegno del mondo: il sottile rivolo di latte dalla mammella della mucca dentro il secchio; la foglia sottile del frumento ancora verde sulla terra; il filo sottile sulla mano di una donna industriosa. Tre rumori di prosperità: il muggito di una mucca gonfia di latte; il tintinnio del ferro in una fucina; il fruscio di un aratro”.
Da *The Trials of Ireland* (secolo IX).



La *More* e la *Bise*. Da Penzi Diogene, *Vandi e regolà*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli VG, 1983.

che, spesso, più che in una stalla, vivessero in un lager.

Anche l'anagrafe bovina si era aggiornata passando in un *amen* dall'età della pietra all'informatica, dalla lavagnetta al microchip.

Ai tempi di "mucca pazza", tra visioni di algidi mattatoi e olocausti di fumanti carcasse, il bollettino di guerra ci teneva informati giorno dopo giorno: fatti prelievi sulla 843D, analizzato il midollo della 258F, isolata la 5203B, infine abbattuta la 103, meritatamente assurta all'onore delle cronache come la prima ufficiale vacca matta d'Italia.

Da qui l'idea di raccogliere i vecchi nomi delle mucche delle nostre vallate (Val Tramontina, Val Cosa, Val d'Arzino) che, fino a pochi decenni fa, animavano stalle e cortili e, di riflesso, prati, malghe e lattee. Per quanto scarno basti questo dato: in Comune di Clauzetto,

tra le due guerre, c'erano 3200 vacche da latte e sei caseifici.

In questa ricerca ho coinvolto prima i corsisti dell'Università della Terza Età dello Spilimberghese e, poi, gli allievi del corso di Lingua e Cultura friulana promosso dalla Società filologica friulana in collaborazione con i Comuni di Castelnovo del Friuli, Travesio e Clauzetto, che si tiene ormai da diversi anni a Paludea.

Tutti i corsisti hanno subito aderito con entusiasmo all'iniziativa e, alla spicciolata, nell'arco di mesi e di anni, hanno cominciato a recapitarmi decine e decine di foglietti e fogliettini con sopra diligentemente annotati i nomi delle mucche vissute nelle loro stalle agli inizi del Novecento e tra le due guerre, le mucche della loro infanzia e della loro adolescenza, senza peraltro dimenticare i nomi di quelle post belliche fino agli anni

Sessanta quando le piccole stalle familiari chiusero un po' alla volta i battenti per diventare magari sociali o cooperative o, nella migliore delle ipotesi, ripostigli di cose inutili e vane. Molte di queste stalle, per far posto al nuovo che prepotentemente avanzava, vennero demolite, altre furono ristrutturare e convertite in abitazioni, negozi, garage.

Ma questa è un'altra storia.

Qui è passata la storia

Grazie alla loro buona memoria ne è uscita questa raccolta, non certo definitiva, ma che comunque già rivela una profonda e universale sensibilità per un animale senz'altro basilare nell'economia e nella vita di tutti i giorni, attorno a cui girava spesso, nel bene e nel male, la fortuna di una casa, di una famiglia, di un paese.

Penso di interpretare il pensiero di molti affermando che, davanti a quegli occhioni spalancati e umidi, è passata molta civiltà.

Il fisic e il caratar:

Crodia e Deograssia

In merito alla conformazione fisica e alle caratteristiche somatiche delle bovine abbiamo: *Taronda*, *Pansona*, *Tombolin*, *Çufeta*, *Balin*, *Bocola*, *Beleta*, *Crodia*, *Talpona*, *Brenta*, *Tafanàri* ('culo', nel gergo degli *arvârs* di Tramonti di Sotto).

Relativamente al colore del mantello: *Bionda*, *Formentina*, *Palomba*, *Nerina*, *Bianca*, *Bruna*, *Mora*, *Morela*, *Murit*, *Bisa*, *Pelosa*, *Rossa*, *Stela* (per la macchia bianca sulla fronte).



Topane era anche il nome di una microrazza così denominata da *Top* / *Toppo* in comune di Travesio.

Anche il carattere e il comportamento avevano la loro importanza nel momento in cui la bestia veniva battezzata: *Garbada, Straca, Sigona, Mata, Manela, Balarina, Pofardina, Marsoca, Furia, Sbava, Moscardina, Dedrôsa, Caprissi, Rufiana, Mussa, Fiacca, Birba, Saeta, Tarlupa* (da *tarlup* 'lampo' nel gergo degli *arvârs*), *Pipina, Furba, Galandina, Dogaressa* (era la *leader* che guidava le altre al pascolo e che per prima si accostava al *laip* per l'abbeverata), *Flapa, Raina, Sglonfona, Diaula, Paiassa, Singara, Striona, Sbilfa, Deograssia* (perchè sempre ultima all'abbeverata).

La mucca poteva prendere nome da certi animali, a seconda dell'agilità, del colore o della somiglianza: *Pita, Colomba, Sisîla, Parussa, Çora, Cjavalà, Cavalìn, Cerva, Cjamoça, Volpina, Bilita, Pavea, Grila, Gjèvora* (femminile di *gjèvor* 'lepre'), *Gheta, Fogulina, Lùiera, Zanevrona, Notola, Farca, Sghirata* (perchè si arrampicava sui terreni impervi come uno scoiattolo), *Coghera* (da *cogher* 'asino', presso gli Asini dell'alta Val Cosa).

Nomi personali, etnici, geografici

Molto comuni erano anche i nomi di persona trasferiti *in corpore*

vili per effetto o in ricordo di persone care o note in paese per qualche caratteristica: *Viola, Margherita, Nina, Serafina, Celestina, Gjovanina, Mirka, Rosina, Laura, Cesca, Zilia, Linda, Dolfa, Rinuti, Lola, Gelsomina, Scilìn* (Orsolina / Ursulina), *Mariuta, Miuta, Vera, Anzola, Vigjiuta, Nuta, Wanda, Beta, Berta, Lussia, Carulina, Frida, Bepa, Ambra, Reggina, Jacuma, Flora.*

Anche la provenienza della vitellina o della manza incidere spesso sul suo nome. Se veniva da lontano ecco: *Olanda, Svissera, Bolzanina, Cjaduvrina* (dal Cadore), *Trevisana, Pavana* (da Padova), *Visentina* (da Vicenza). Se veniva da paesi o zone limitrofe: *Cjargnela, Oltrana* (da oltre il Tagliamento), *Topana, Secualina, Arbana, Medunassa, Viana* (da Vito d'Asio), *Pradina, Cjastelana, Manaçona, Beorcjana, Redona.*

Certe mucche erano nobilitate con nomi di nazioni o città famose: *Turca, Spagnola, Pariggina, Vienna, Mosca, Adua, Derna, Tripolina* e l'immane Roma. Spesso il nome derivava da oggetti e cose: *Suneta, Piveta, Faliscja, Flàuria* (fragola), *Britula, Selva.*

Dai rotocalchi:

Soraya e Bardò

La fantasia era spesso stimolata da nobili e aristocratici in generale e dalle alterne vicende delle case reali italiana e straniera: *Savoia, Mafalda, Elena, Gjòse* (Maria Josè) e, in ricordo dell'avventura africana, *Menelika* e *Negussa.*

☞ E poi *Taresia* (Maria Teresa d'Austria), *Sissi*, *Soraya*, *Faradiva*, *Faruka*, *Greis* (Grace Kelly), *Zaclin* (Jacqueline Kennedy).

Un cenno a parte merita *Anastasia*. Spesso in alta Val Cosa, specie nelle due Pradis, veniva chiamata col nome della sfortunata principessa russa, figlia dello zar Nicola II, la mucca più bella della stalla, ricordo e omaggio dei molti clauzettani presenti tra il 1893 e il 1917 a Mosca e sui grandi lavori della Transiberiana.

Molta ispirazione derivava naturalmente dal fascinioso mondo del *jet set* teatrale e cinematografico: *Duse*, *Bertini*, *Bardò*, *Lara*, *Laika* (la cagnetta russa che, nel 1957, per prima percorse le vie del firmamento). Anche il mondo canoro era ben rappresentato con *Nilla*, *Mina*, *Milva* e *Iva*.

Al mondo della pubblicità sono ricollegabili *Nutella* e *Manzotin*.

Nomi maschi: Benito, Palmiro, Zorro, Dinamite...

Accanto a tanti e così vari nomi femminili vorrei ricordare, per la *par condicio*, anche quelli di alcuni tori, mariti di molte mogli e padri di carovane di figli.

L'ispirazione era spesso legata al mondo *macho*, alla virilità e alla seduzione e traeva spunto da opere letterarie e da epoche storiche. C'erano nomi legati alla Bibbia come *Mosè*, *Sansone* e *Golia*, alla mitologia come *Ercole*, *Ulisse* e *Polifemo*, alle guerre come *Barbarossa*, *Poleon* (Napoleone), *Garibaldi*, *Marengo*, *Caporetto*, *Cadorna* e

Panço (Pancho Villa il generale messicano arcinoto poligamo). Come sempre c'erano i nomi che si rifacevano al colore del mantello: *Neri*, *Moro*, *Biso*, *Bruno*, *Stel*, *Palomp*. Interessanti anche i nomi che ricordavano regnanti e politici: *Menelik*, *Negus*, *Faruk*, *Benito*, *Balbo*, *Stalin*, *Palmiro* e *Fanfani* (*parcé che il taur*, riferisce l'informatore, *al ere di talpe curte*).

Il mondo dello sport e dello spettacolo era rappresentato da: *Ringo*, *Sanremo*, *Mimmo* (Modugno), *Valentino*, *Totò*, *Ben Hur*, *Zivago*, *Rin Tin Tin*, *Pecos Bill*, *Paperino*, *Tex*, *Zorro*, *Mazzola*, *Pelè* e *Levratto* (calciatore del Genoa e della Nazionale dotato di un tiro così potente da sfondare le reti). E, naturalmente, in omaggio al gigante buono di Sequals, c'era qualche *Carnera* e svariati *Primo*, tra cui quello che, a metà anni Cinquanta, fu il *Number One* della Stazione di Monta taurina di cui erano titolari i miei nonni materni, i *Cognei* di Almades.

C'erano poi nomi del tipo: *Gri*, *Pecol*, *Reno*, *Arno*, *Brontolo* (*parcé che al coreave simpri*), *Zebo*, *Peter*, *Floc* (gloria della famiglia Corrado, che dopo nove anni di onorata professione fu abbattuto quando pesava oltre 13 q.li), *Bulo*, *Tango*, *Cirillo*, *Galileo*, *Balilla*, *Romeo*, *Matador*, e anche un *Casanova* e un *Ovidio* (forse omaggio di un poeta contadino all'*ars amandi*). Presso le varie stazioni di monta della nostra zona hanno lasciato buon ricordo di sé *Coppi*, *Gagarin*,

Dinamite, *Lampo* e *Carburo*, famosi per la... velocità dell'operazione.

Il voli biel: nostalgia del prodotto finale

Mi accorgo che tutta questa carrellata di nomi altro non è in fondo che l'epigrafe di un mondo finito, morto e sepolto. Tutto è cambiato e i contadini di ieri, via via diventati in pochi decenni prima agricoltori, poi coltivatori diretti e oggi imprenditori agricoli, hanno subito una pesante metamorfosi: da rispettosi custodi della terra, in un'epoca ancora eroica in cui spesso l'unico rimedio per tutti i mali della stalla era un segno di croce o il *grop di Solomon*, sono diventati oggi, seppur a malincuore, dei semplici manovali delle multinazionali. Nostalgia? Certo, un po' sì, come sempre succede quando un mondo chiude bottega e un altro la apre. Ma soprattutto nostalgia del prodotto finale, del latte non ancora "parzialmente scremato", del burro giallo e spugnoso che racchiudeva i mille aromi dei foraggi d'altura, del formaggio pastoso e profumato dal *voli biel* che oggi trovi solo nelle malghe o in qualche sfiziosa *boutique* di città. Quando settimanalmente compero il consueto spicchio di *Montasio* e la formina di *Asin* considero che, in fondo, cerco sì di mettere la benzina giusta nel corpo, ma soprattutto nel motore della memoria illudendomi di allontanare, almeno per un momento, l'impalpabile *spleen* di ogni infanzia perduta.

Enos COSTANTINI

La vacje: un'introduzione ecologica



Dove c'è erba ci sono erbivori. La savana è piena di gnu, antilopi, gazzelle. Le grandi praterie americane avevano i bisonti che facevano manutenzione al cotico erboso e gli indiani facevano la parte del carnivoro; poi è arrivato Buffalo Bill: niente più bisonti e niente più indiani. Però, almeno in qualche posto, la funzione dei bisonti viene svolta dalle vacche di origine europea.

Anche l'Europa aveva i suoi bovini selvatici: accanto ai bisonti di cui sopravvive una piccola popolazione c'era l'uro selvaggio, progenitore degli attuali bovini allevati, il cui ultimo esemplare è stato abbattuto circa 400 anni fa. Il Friuli è in Europa e anche qui c'era l'uro selvaggio, come è dimostrato da Turriaco, paese della Bisiacheria, il cui etimo risale allo sloveno *tur*, nome che in quella lingua veniva assegnato a tale bestia.

Il bel sole del Friuli (beh, quando c'è), seppur tarpato dal barbaro tramontano e dalla sarmatica bora, fa avvenire la fotosintesi e, come è noto, la sua energia viene racchiusa nell'amido del frumento o, siamo in Friuli, in quello del mais. Nel caso dell'erba di prato l'energia solare viene racchiusa nella cellulosa.

L'uomo, neanche se friulano, riesce a digerire la cellulosa dell'erba. Non ci riesce neanche la vacca, in verità; e, allora, perché la mangia combinando, tra l'altro, di trasformarla in latte e carne? Eh, la vacca è una macchina straordinaria che, a differenza della Ferrari, non è fatta di meccanismi meccanici, ma biologici e soprattutto microbici.

Microbici?

Ma che cosa credete? Che sia la vacca a mangiare l'erba o il fieno? Ma neanche per sogno! La vacca strappa l'erba dal pascolo e la

ingerisce, ma non la digerisce. Al pari dell'uomo non possiede enzimi in grado di spaccare la lunga molecola della cellulosa per far entrare nelle proprie cellule i "pezzettini" che la compongono (cioè il glucosio) e "bruciarli" con l'ossigeno inspirato onde trarne energia. Questa combustione si chiama respirazione; con tale termine non si intende, quindi, solo "tirare fiato".

Insomma la vacca, come l'uomo, non è in grado di utilizzare la fibra di cui la cellulosa è il principale componente. Però la vacca, subito dopo l'esofago, ha un grande sacco chiamato rumine (*rumi* o *bultric* in friulano) che è pieno di liquido, e in questo liquido fanno i palombari milioni e milioni di microbi.

Sono questi microbi che "mangiano" la cellulosa dell'erba. - *E la vacje, alore?* - mi chiederete affranti da preoccupazioni animaliste



☞ (che antipatici questi microbi che fregano il verde pasto alla poverina! Ucciderli bisognerebbe!). È quello che farebbero volentieri i venditori di mangimi! I microbi non possono essere tanto scemi da far morire di fame chi assicura loro la logistica. Pagano anzi l'affitto, un equo canone in natura, come conseguenza della loro nutrizione. Essi, nutrendosi di cellulosa, metabolizzandola, liberano, come ogni altro vivente, delle sostanze di rifiuto, delle cose che per loro sono delle "schifezze"... ma per la vacca sono la primaria fonte energetica. Queste "sostanze di rifiuto" prodotte dai microbi sono degli acidi dalla molecola piuttosto piccola (sono detti AGV, acidi grassi volatili), ad esempio l'acido acetico. Questi piccoli acidi vengono assorbiti dalla parete del rumine e, attraverso il sangue, vanno nelle cellule della vacca a fornire energia (sono "bruciati" a contatto con l'ossigeno, come succede al glucosio nell'organismo umano). Si sa che bruciando qualcosa si sprigiona energia. Oppure queste sostanze vanno direttamente nella mammella a formare i grassi del latte e, seppur indirettamente, anche quel 5% di zucchero (chiamatelo pure lattosio) che il latte contiene.

Una chiave di volta...

Questo meccanismo, diffusissimo in natura, è una delle chiavi di volta della vita sulla Terra. Le sostanze di rifiuto di un essere vivente sono nutrimento di un altro essere vivente.



La vacca è una potente macchina ecologica. Ecco i suoi numeri.

- il rumine può avere una capacità di 130-180 litri; lì si trovano dieci miliardi di batteri per millilitro. Si tratta di 10 kg di batteri totali pari a 2 kg di sostanza secca (ma avete idea di che cosa può significare 10 kg di batteri?). La superficie di questi batteri è pari a mezzo ettaro, cioè 5000 metri quadrati. Nel rumine ci sono anche 5 milioni di protozoi per millilitro (contribuiscono all'attacco della cellulosa e mangiano batteri, come il lupi mangiano quei caribù che più arrancano durante le migrazioni).
- La saliva prodotta giornalmente da una vacca è, mediamente, pari a 150 litri (ma molto dipende dal tipo di alimento, se è più o meno secco). La saliva contiene bicarbonato di sodio (1,5 kg al giorno) contro la "acidità di stomaco", cioè quella del rumine; il pH della saliva è perciò basico, pari a 8,2.

Nel rumine di una vacca che viene alimentata per produrre 25 litri di latte al giorno, con una razione di fieno e concentrati, i microbi fabbricano 2 kg di sostanza secca microbica al giorno. Questa è formata al 50% da proteine e, quindi, si ha, ogni giorno, la formazione di 1 kg di proteina microbica che è alimento per la vacca.

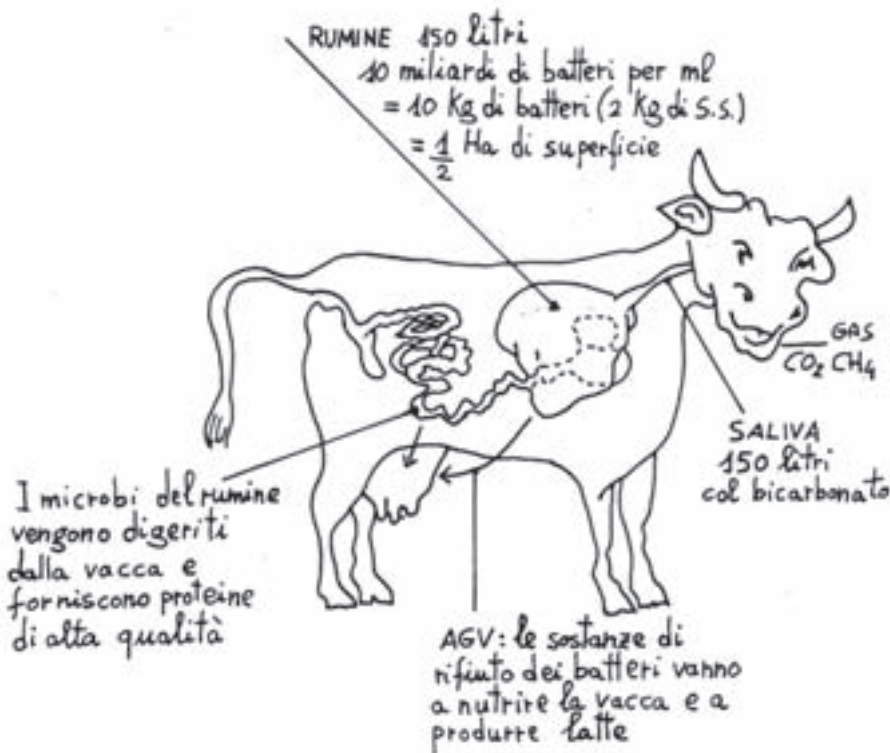
- La masticazione del cibo (70-80 "colpi" di mandibola al minuto) dura dai 25 ai 100 minuti per kg di sostanza secca, a seconda che si tratti di erba giovane di pascolo o di fieno o di paglia.

Se la vacca è libera di pascolare fa una decina di pasti al giorno, masticando per 5-8 ore e ruminando per altre 10-11 ore.

- Le fermentazioni ruminali provocano la formazione di 400-600 litri di gas al giorno, anidride carbonica e metano (questo è il 25-35%), che vengono eruttati.

Altrimenti si avrebbe accumulato delle stesse e, quindi, inquinamento. L'inquinamento è la presenza eccessiva di una o più sostanze in un certo posto. Questa forma di smaltimento, un vero e proprio "riciclaggio", consente a tutti gli esseri viventi di vivere: le sostanze di rifiuto

sono dannose per chi le produce, ma la Natura ha trovato il modo di eliminarle facendole diventare nutrimento per qualcun altro. Già che ci siete pensate al letame della vacca: per lei è un rifiuto, ma è fonte di nutrimento, oltre che per tanti insetti (e, quindi, per gli uccelli che mangiano gli insetti),



Sintesi concettuale e numerica di quella potente macchina ecologica che va sotto il nome di vacca. Grazie ai microbi del rumine l'energia di origine solare contenuta nella cellulosa dell'erba va a dare latte e carne (un tempo anche lavoro). Sempre grazie a tali microbi le proteine dell'erba, che non sono granchè, sono migliorate e rese più adatte all'alimentazione umana (pensiamo al grande valore nutrizionale di un buon Montasio). Gran bella invenzione questa macchina.

anche per i milioni di microbi che popolano il terreno e che tanto favoriscono la sua fertilità.

Biodiversità...

Avrete capito che l'erbivoro ruminante non solo fa la manutenzione al tappeto erboso, ma aumenta la biodiversità grazie ai "regali" che va randomizzando sul pascolo. Questi, come direbbe uno zoologo, incentivano l'artropodofauna e l'avifauna. E fanno molto meno schifo degli omologhi, ma non analoghi, rifiuti (questi sì ecologicamente immotivati) che i maleducati cinofili lasciano distribuire ai loro *pets* sui marciapiedi delle nobili cittadine friulane.

Proteine

Per una nutrizione corretta

dobbiamo ingerire proteine "complete", quelle che contengono tutti gli aminoacidi essenziali, cioè quelli che il nostro organismo non riesce a produrre e, quindi, li deve trovare nel cibo. Ciò vale per l'uomo come per gli altri animali, vacche comprese. Le proteine vegetali, ad esempio quelle dell'erba, sono incomplete; mancano, cioè di uno o più aminoacidi essenziali. Dove li prendono le vacche? Dai soliti microbi.

Che cosa succede?

Mo' ve lo dico.

I microbi del rumine distruggono, fino ai minimi termini, le proteine vegetali che la vacca ingerisce; fino ad arrivare, pensate voi, ad ammoniaca. Poi usano

l'ammoniaca per costruire nuove proteine, le proprie, cioè l'organismo microbico. Solo che loro, i microbi, vogliono essere "completi" e per essere tali costruiscono quegli aminoacidi che nella proteina vegetale di partenza mancavano. Vabbè, direte voi, chisseneffrega dei microbi. Non gliene frega niente a nessuno, tranne all'industria mangimistica che gli tirerebbe il collo volentieri.

Ciò che ci dovrebbe interessare dal punto di vista ecologico è che le vacche "mangiano" i microbi del rumine: questi dal rumine (è il primo dei quattro stomaci che hanno le vacche) vanno negli altri stomaci e quindi all'intestino dove vengono digeriti come qualsiasi proteina, solo che loro sono una proteina "completa".

Ecco, quindi, che per i ruminanti, non serve ricorrere agli aminoacidi di sintesi prodotti dall'industria, né alle malfamate farine di carne, né a tante altre fonti proteiche di origine extra aziendale, extra provinciale, extra nazionale, extra comunitaria... Non serve essere verdi ambientalisti ecologisti per capire l'importanza di ciò.

Benefits

I nostri parlamentari, mi dicono, hanno tanti *benefits*, ma è un tasto che per stavolta non tocchiamo.

Tra i *benefits* che possono trarre le vacche dai microbi ruminanti ricordiamo le vitamine.

I microbi sono dei gran produttori di vitamine del gruppo B

☞ e di vitamina K che la nostra bestia può utilizzare. Così non serve comprarle dall'industria mangimistica. Possiamo, anzi, dimenticarle. Avere un pensiero in meno quando si allevano animali non è cosa da poco.

Antiossidanti

Voi che siete degli inguaribili nostalgici ricorderete Tom Jones che cantava *Green Green Grass of Home*. Se siete PC dipendenti provate a cliccare *grass* e forse vi apparirà una schermata con dell'erba verde. È verde perché ha la clorofilla che serve a captare i raggi solari del bel sole del Friuli per imprigionarne l'energia nella cellulosa.

Quello che voi, nostalgici e PC dipendenti, non sapete è che l'erba è anche di un bel colore giallo albicocca, solo che questo colore è nascosto dalla clorofilla. - Embè? -

Se non ci fosse sotto (sotto il verde il giallo albicocca) qualcosa di interessante non ve ne avrei parlato.

Tra di voi c'è sicuro qualcuno che legge i rotocalchi e la stampa femminile: perfino questi parlano di antiossidanti che proteggono dai radicali liberi, quindi da

brutte malattie. Uno

dei più potenti

antiossidanti, si dice, è il carotene e il carotene è il pigmento giallo albicocca che si trova nell'erba.

Si tratta di una



sostanza che si scioglie nei grassi e, quindi, ce lo troviamo in grandi quantità nel burro. Il quale, quando è prodotto col latte di vacche che mangiano erba, ha un bel colore giallo oro.

Per cui sono tutte balle che il burro fa male. Se il burro è fatto con l'erba è un alimento "vivo" che ha dentro tutte quelle sostanze che aiutano il suo metabolismo, nonché il famoso carotene, potente difesa del nostro organismo e, non dimentichiamolo, precursore della vitamina A. Significa che, quando viene ingerito, si trasforma, a seconda del fabbisogno, in questa vitamina.

Vitamina E

L'erba contiene anche vitamina E, l'altro potente antiossidante di cui ci informa la stampa e la divulgazione medica.

Anche nella carne

I caroteni e le vitamine suaccennate possono passare anche nella carne. I caroteni la renderanno, magari, un po' più scura rispetto a quella pallida e viscida e anemica dei vitelli detti "a carni bianche" che tanti ancora gradiscono. Ma ve lo dico io che è più salubre.

Serve altro?

Spero non serva altro (gli esempi potrebbero continuare) per dimostrare che gli erbivori ruminanti producono, in modo assolutamente autonomo, degli alimenti di alto valore dietetico e nutrizionale.

Semprechè gli facciate mangiare l'erba.

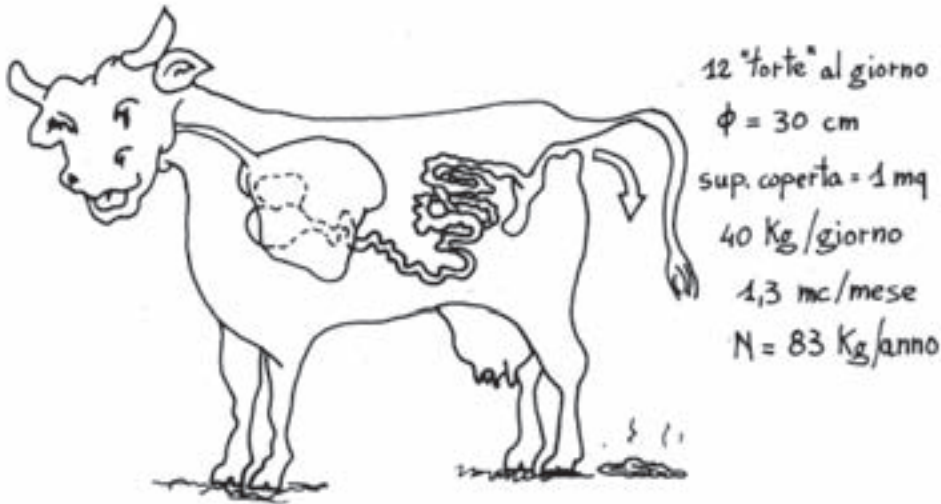
E poi, vedete, se non ci sono i bisonti, gli gnu e le antilopi bisogna pur che qualcuno la mangi quest'erba; niente di meglio delle placide discendenti del *Bos primigenius*, quell'uro selvaggio citato anche da Cesare nel *De Bello Gallico*.

Sennò si va a rischio che l'erba secca prenda fuoco e sarebbe un bel disastro ecologico. Anche perché tutto lo sforzo della fotosintesi tornerebbe in cielo sotto forma di anidride carbonica e non andrebbe ad arricchire di humus e di sostanze fertilizzanti il terreno (ad esempio con le deiezioni delle vacche).

E se non c'è qualcuno che tiene "rasata" la cotica erbosa questa viene invasa da sterpi e barazzi. In tante aree alpine e prealpine vediamo prati e pascoli invasi dai rovi, la cui "monocoltura" non è indice di una gestione ecologicamente corretta del territorio. È solo segno di degrado ambientale e di degenerazione delle attività umane.

In molte zone di montagna, dove i ruminanti domestici sono scomparsi, interi paesi sono fagocitati dalla vegetazione arbustiva e lianosa.

Qualche sindaco è contento perché così tornano la lince, il lupo e l'orso. Tali bestie non sono in grado di sollevare le sorti del turismo, come non lo sono state le piste di sci. Piuttosto che favorire l'orso, non è meglio favorire capre (con buona pace dei forestali), pecore e vacche?



La produzione ecologica della vacca al pascolo

La *buiace*, tanto perseguitata da ignoranti legislatori è quanto di più ecologico ci possa essere. Se la vaccherella, poi, sta in stalla su buona lettiera di paglia darà quel letame (miscela di deiezioni solide, liquide e materiali vegetali) che rimane, e sfidiamo chiunque a dimostrarci il contrario, il migliore dei fertilizzanti mai inventato: migliora le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del terreno senza dar origine a veruna forma di inquinamento.

La *buiace*

Non va fatto un discorso “ecologico” solo su quello che “entra” nell'animale: è altrettanto importante vedere quello che è l'impatto ambientale di ciò che “esce”. I media ci hanno abituati a considerare come negative le deiezioni animali: è vero solo per quelle provenienti da allevamenti industriali concepiti secondo i dettami di una certa industria che deve vendere vasche, miscelatori, ossigenatori, sistemi di ricircolo, botti per spandimento liquami, ecc. Nel caso di allevamenti su paglia ciò non è assolutamente vero (ma lo capiranno quelli dell'ASL?). Men che meno nel caso di animali su un pascolo razionalmente condotto. Le deiezioni delle vacche al pascolo sono assai “visibili” e, dal punto di vista ambientale, sono

tutt'altro che prive di significato: sono da considerare, più che utili, indispensabili.

Intanto quantifichiamo: una vacca, in un giorno, produce in media 12 “tor^{te}”, quelle che i friulani chiamano *buiace*, i veneti *bogazza* e i siciliani non so. Il termine viene, in effetti, da *bovacea*, nome che aveva nella nobile lingua latina. Ogni *bovacea* (il latino è più fine) ha un diametro medio di 30 cm. Cosicché ogni giorno viene coperto circa un metro quadrato per un'altezza di 5 cm. Ciò corrisponde a 40 kg giornalieri per 1,3 metri cubi al mese. L'azoto prodotto è di 83 kg all'anno, pari a 233 grammi al giorno: i microbi presenti nel terreno, milioni di milioni, sono più che in grado di “digerire” una simile quantità.

Provate a chiedere al vostro vicino maiscoltore quanto azoto butta “tutto in un colpo” sulla sua amata coltura.

Se fosse per le vacche su lettiera di paglia e per le vacche al pascolo la “Direttiva nitrati” non si sarebbe mai vista, né i nitrati nelle acque di falda.

Vita e morte di un *bovacea*

Vi spieghiamo, in fasi, quello che succede di una *bovacea* dal momento in cui piomba sul terreno.

Alla fine di questa avvincente saga capirete perché tali “regali” sono indispensabili per quella “biodiversità” di cui tanti si riempiono la bocca.

Come sempre, come in qualsiasi savana che si rispetti, è tutto un magna-magna: così van le cose in questo mondo.

Fase 1. Appena uscita dall'apparato digerente la *bovacea* rappresenta un ambiente anaerobico ricco di acqua (88%) e di residui vegetali. È sede di un'intensa attività batterica con sviluppo di metano. Arrivano i *ditteri* che depongono uova da cui fuoriescono le larve; seguono immediatamente i coleotteri *stafilinidi* che si nutrono delle uova e delle larve dei ditteri

Fase 2. Sulla *bovacea* si forma una crosta superficiale che blocca l'ovodeposizione dei ditteri. Il metano, che è un gas, forma delle sacche nella massa. Le larve dei ditteri non potrebbero sopravvivere senza il lavoro



1

degli *idrofilidi* (sono coleotteri) che, spostandosi, ossigenano l'ambiente.

2

Fase 3. I suddetti coleotteri idrofilidi rimangono abbondanti e la loro attività forma buchi nella crosta. Le larve dei ditteri primi arrivati diventano grandi e gli *isteridi*, altri coleotteri, che sono loro predatori, arrivano volando; come pure gli *ptilidi*, necrofagi e micetofagi. Spostandosi nella massa, idrofilidi, ptilidi e isteridi ne migliorano l'areggiamento e accelerano l'evaporazione. Arrivano nuove ondate di ditteri a ovideporre nelle gallerie scavate da questi coleotteri.

3

4

Fase 4. Arrivano i coleotteri *scarabeidi*. Rimescolano il tutto, se ne nutrono, l'interrano. Alcune larve di ditteri da coprofaghe diventano carnivore. Compaiono dei lombrichi epigei (vuol dire che si muovono in superficie) nell'interfaccia col terreno dove c'è erba schiacciata. Il materiale è sempre più secco.

5

6

Fase 5. L'escremento è colonizzato da numerosi microcoleotteri e altre larve di ditteri. Aumentano i lombrichi epigei, mentre quelli anecici (fanno le gallerie verticali e sono i più grandi) si nutrono delle parti interrate. Il materiale

7

8

è sempre più secco; la crosta, fortemente indurita, si screpola. L'interno si fa poroso a causa del materiale fibroso formato dalle parti vegetali non digerite dagli insetti.

Fase 6. L'escremento è frammentato dagli uccelli, spesso Corvidi che cercano larve di insetti e lombrichi.

Fase 7. I lombrichi portano a termine l'interramento. Le piogge disfano ciò che resta.

Fase 8. L'anno seguente la vegetazione ricolonizza il luogo. Rimangono delle tracce: un sottile strato fibroso formato dalle parti vegetali non digerite dalla microfauna sopra citata. Queste arricchiranno il terreno in humus.

Per concludere...

La vacca, che si guardi da che parte si vuole, è una gran bella trovata: fa la manutenzione del prato (se non è lei direttamente può essere la falciatrice), può fregarsene dell'industria mangimistica, produce alimenti di alto valore biologico e dà una marcia in più all'ambiente. Sempre che, ma è superfluo dirlo, venga allevata con metodi tradizionali o con i criteri della zootecnia biologica.

Tf

Bibliografia

- Gobat J.-M., Aragno M., Matthey W., *Le Sol vivant*, Presses polytechniques et universitaires romandes, Lausanne, CH, 1998.
 INRAP, *Alimentation des bovins*, ITEB, Paris, 1984.
 Jarrige R. (a cura di), *Alimentation del bovins, ovins et caprins*, INRA, Paris, 1988.
 RAGT Semences, *Rumiscope*, Rodez, France, 2000

◀ L'esame dell'odore del fieno è un momento importante della valutazione.

I prati stabili sono grandi serbatoi di biodiversità, da sempre utilizzati nell'alimentazione delle lattifere e fondamento della "tipicità" dei prodotti. La loro preziosa erba deve però essere affienata correttamente affinché ci sia un riscontro positivo nel benessere delle bestie, nella qualità del formaggio e nell'economia dell'azienda. Qui si presenta un metodo semplice, oseremmo dire *for Dummies*, che consente di valutare le caratteristiche del fieno: lo hanno importato dalla Germania i giovani dell'Istituto Agrario di Spilimbergo.

Spesso, come consumatori, giudichiamo la qualità dei prodotti alimentari esclusivamente sulla base di criteri esteriori, quali l'aspetto, il colore, l'odore, il sapore, la consistenza, poche volte o solo in alcuni casi teniamo conto che una prodotto alimentare può avere una qualità superiore perché deriva da una procedura particolare, è stato ottenuto con metodi che rispettano l'ecosistema, che hanno una favorevole ricaduta sull'ambiente. Ci riferiamo in particolare ad un "sistema virtuoso", che è quello di "fare latte con i foraggi" e soprattutto con il fieno di prato. I foraggi assumono un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle bovine, che ospitano nei prestomaci (rumine, reticolo) una ricca flora batterica in grado

Non tutti i fieni sono uguali

Come valutare la *grampe di fen* con un metodo alla portata di tutti

Angela SOMEDA DE MARCO

☞ di fermentare la cellulosa, principale costituente della parete delle cellule vegetali e particolarmente abbondante negli steli delle erbe di prato.

L'abbondanza dei foraggi nella razione delle lattifere garantisce il corretto andamento delle fermentazioni ruminanti e migliora lo stato di salute generale delle bovine, fornendo nel contempo delle sostanze che andranno a formare il latte.

La fibra lunga del fieno è particolarmente importante per garantire il buon funzionamento dell'apparato digerente delle vacche perché stimola la ruminazione.

Tuttavia va ricordato che non tutti i fieni sono uguali ed è molto importante saperne riconoscere la qualità, poiché le favorevoli azioni sopra ricordate si manifestano solo quando si utilizza un "signor fieno".

Molti vantaggi

Saper produrre un fieno di buona qualità è un vantaggio per l'allevatore: il buon foraggio, raccolto allo stadio vegetativo ottimale, correttamente affienato e ben conservato rappresenta una grande risorsa nutrizionale: non solo è molto appetito dalle bovine che lo utilizzeranno in quantità maggiori, ma ogni chilogrammo consumato fornisce più sostanze nutritive, permettendo di ridurre il ricorso a prodotti insilati e a mangimi concentrati.

Puntare su un buon fieno aziendale è una strategia vincente, perché migliora la qualità dell'intera razione e, nel lungo periodo, riduce

diversi problemi che oggi affliggono le lattifere, perché migliora la funzionalità ruminale, favorisce la prevenzione di disturbi metabolici ed evita i casi di tossicosi dovuti alle pericolose sostanze prodotte dalle muffe.

L'animale è "ciò che mangia" ed anche il latte e la carne prodotti con alimenti di buona qualità presentano caratteristiche nutrizionali e sensoriali migliori.

La grande biodiversità vegetale dei nostri prati stabili viene a costituire un'ulteriore risorsa in termini qualitativi, poiché ogni essenza foraggera è dotata di proprie caratteristiche e, assieme alle altre erbe del cotico, offre una gamma di componenti nutrizionali ed aromatici che rendono i prodotti animali che ne derivano "unici e irripetibili" e per usare una parola alla moda, "tipici".

Quattro parametri

Un secolo fa, non esistendo ancora l'industria mangimistica, né essendo applicata la tecnica dell'insilamento, il fieno di prato rappresentava praticamente l'alimento-base per ottenere carne e latte: ecco perché si dava la massima importanza alla sua qualità!

L'antica arte della fienagione non va dimenticata, semmai rivalutata alla luce delle attuali conoscenze, tenendo conto che chiunque può imparare, anno dopo anno, a ottenere un ottimo fieno anche facendo ricorso alla meccanizzazione, purché si sia in grado di valutare correttamente ed autonomamente il risultato raggiunto.

Saper valutare il fieno è importan-

te anche nel caso di acquisto, perciò da alcuni anni l'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo propone ai suoi allievi un sistema semplice, adattando alla specifica situazione del nostro territorio il metodo messo a punto dalla Deutsches Landwirtschaft Gesellschaft, la più importante associazione che raggruppa gli agricoltori tedeschi.

I quattro parametri da esaminare sono il colore, la struttura, l'odore e le impurità utilizzando rispettivamente i seguenti sensi: vista, vista-tatto, olfatto, vista.

Tutti i colori del fieno

La prima osservazione, che va ad incidere significativamente sul punteggio complessivo, ha come obiettivo la valutazione del colore; è di tipo visivo e si suddivide in due fasi: esame qualitativo e quantitativo. In primo luogo si punta l'attenzione sulla composizione cromatica del campione: in un campione di fieno possiamo trovare 3 colori fondamentali: verde (a livelli diversi di intensità), giallo (più o meno intenso), bruno. Quale colore o quali colori percepiamo? Quanta parte della massa del campione è di ogni colore? Dovremo quantificare la diffusione del/dei colore/i nella massa, in quanto colori differenti hanno significato diverso ai fini dello stato di conservazione del prodotto. Faremo riferimento allo schema della tabella 1, cercando di classificare il nostro campione in uno dei livelli indicati e ricordando che il fieno ha mantenuto il valore nutritivo dell'erba di partenza quanto più è verde, essendo questo colore

Tabella 1 – Valutazione del parametro colore, che vale ben 7 punti sul totale di 20.

PARAMETRO: COLORE ESAME: VISIVO	PUNTEGGIO COLORE
Il fieno si presenta di un colore verde intenso in tutte le sue parti	7
Il verde della massa è in buona parte o totalmente decolorato	6
Le parti verdi appaiono decolorate e sono presenti alcune parti ingiallite	5
Le parti ingiallite e quelle verdi praticamente si equivalgono	4
Prevalgono le parti ingiallite su quelle verdi	3
L'ingiallimento è diffuso in tutta la massa (il fieno ha il colore della paglia)	2
Il fieno è ingiallito e anche parzialmente imbrunito	1
L'imbrunimento è diffuso in tutta la massa	0

da imputare alla presenza di clorofilla che è un pigmento ossidabile: quanto più precoce sarà stata la raccolta in relazione allo stadio vegetativo, quanto più accurate saranno state le operazioni di fienagione e quanto più valido lo stoccaggio del prodotto, tanto più saremo riusciti a conservare nel fieno le caratteristiche delle piante di partenza. Non dimentichiamo che la fienagione, per definizione, comporta una perdita di valore

Tabella 2 – Valutazione del parametro struttura, che pesa ben 7 punti sul totale di 20.

PARAMETRO: STRUTTURA ESAME: VISIVO E TATTILE	PUNTEGGIO STRUTTURA
Fieno molto ricco di foglie, molto morbido e molto flessibile; alla prova del fascetto gli steli evidenziano una spiccata flessibilità	7
Fieno ricco di foglie e/o morbido e flessibile; alla prova del fascetto solo qualche stelo si spezza	6
Fieno con discreta presenza di foglie, un po' duro al tatto; alla prova del fascetto alcuni steli si spezzano	5
Fieno con media presenza di foglie, tendenzialmente duro al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	4
Fieno con bassa presenza di foglie, legnoso al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	3
Fieno molto povero di foglie, assai duro e pungente al tatto; la gran parte degli steli del fascetto si spezzano	2
Fieno con foglie in quantità minima, nettamente duro e quasi abrasivo al tatto; il fascetto reagisce alla prova di torsione e piegatura come se fosse composto da "legnetti"	1
Prodotto costituito da steli legnosi che si rompono immediatamente a seguito di torsione e/o flessione	0

nutrizionale dell'erba: bisogna fare il possibile per minimizzare tale perdita.

Struttura

La seconda valutazione, di tipo visivo e tattile, consentirà di dare un giudizio sulla struttura del fieno evidenziando due elementi: la fogliosità e la lignificazione. La proporzione di foglie in relazione alla massa del campione è un parametro importante perché cor-

relato positivamente con il valore nutritivo, essendo le foglie dotate di un maggior apporto nutritivo rispetto agli steli.

È necessario approfondire le proprie conoscenze sulla forma della lamina fogliare delle diverse essenze foraggiere presenti in un prato, considerando che le graminacee spesso hanno foglie "poco appariscenti", ma sempre cellulose e quindi interessanti ai fini della nutrizione dei ruminanti.



Esame della struttura attraverso la prova del fascetto.

Il grado di lignificazione è invece correlato negativamente con la digeribilità del foraggio e quindi con il suo valore nutritivo, in quanto la lignina è una componente delle pareti cellulari totalmente indigeribile: né gli enzimi dell'apparato digerente, né i microrganismi ruminanti sono in grado di attaccare questo polimero che, quando va ad "incrostare" le pareti delle cellule vegetali, rende inutilizzabile anche il contenuto citoplasmatico. La parte della pianta più soggetta a lignificazione è lo stelo, con naturale andamento del processo dalla base verso l'apice. Per valutare il grado di lignificazione si effettua la "prova del fascetto". Si prende fra le mani un fascetto di fieno e lo si tasta con polpastrelli e palmo: in questo modo si valuta al tatto la legnosità del prodotto, che sarà morbido se celluloso oppure duro e graffiante se

raccolto ad uno stadio vegetativo troppo avanzato.

Quindi si torce lentamente il fascetto e infine lo si piega su se stesso: così si valuta la proporzione di steli che si spezzano (lignificati e indigeribili) in relazione alla proporzione di steli flessibili (nettamente cellulocici, quindi fermentabili dai batteri ruminanti). Anche questo parametro deve essere valutato con cura, in quanto va ad incidere significativamente sul punteggio complessivo. Faremo riferimento allo schema della tabella 2, cercando di classificare il nostro campione in uno dei livelli indicati e ricordando che il fieno ha tanto più valore nutritivo quanto più è ricco di foglie, morbido al tatto e flessibile.

Odore

Con le due rilevazioni precedenti ci siamo fatti un'idea generale del livello qualitativo del prodotto che abbiamo davanti, e già avremo capito se si tratta di un fieno molto valido o di un prodotto di livello medio o basso.

Tuttavia, per maggior sicurezza e completezza, il metodo proposto prevede la rilevazione di altri due elementi, che a volte confermano, altre volte parzialmente mettono in discussione il livello qualitativo di una partita di fieno. La terza valutazione da effettuare sul campione è di tipo olfattivo. Lo scopo è di mettere in evidenza:

- gli elementi di normalità-eccellenza (odore tipico del buon foraggio essiccato);
- gli eventuali elementi di anomalia (odori di secco, di vecchio, di

Tabella 3 – Valutazione del parametro odore, che apporta un massimo di 3 punti sul totale di 20.

PARAMETRO: ODORE ESAME: OLFATTIVO	PUNTEGGIO ODORE
Profumo molto gradevole, ricco di aromi di erbe e di fiori, molto persistente, tipico dell'ottimo fieno	3
Profumo gradevole, anche se non ricco e persistente	2
Odore scipito Odore di secco, di vecchio, di polvere Odore di bruciato, di cotto, di tabacco Odori estranei, anche leggeri (di stalla, di carburanti...)	1
Odore di muffa, di marcio	0



Le osservazioni sensoriali devono essere trascritte e confrontate con le tabelle.

polvere, di bruciato, di stalla, di muffa...).

La composizione floristica del prato, assieme alle modalità di fienagione e di conservazione, contribuisce alla qualità finale del prodotto. I fieni migliori, che derivano da sfalcio allo stadio vegetativo ottimale (inizio fioritura, inizio spigatura), che in campo sono stati lavorati bene e in condizioni meteorologiche ottimali, emanano un profumo gradevolissimo e persistente; al contrario, i foraggi derivanti da erbe raccolte troppo tardivamente, affienati in condizioni non ottimali e conservati in strutture non idonee presentano un odore poco intenso, spesso poco gradevole o addirittura si registrano forti elementi di estraneità, che renderanno il prodotto poco appetibile e a volte inadatto all'alimentazione di bovine da latte. Si procede nel modo seguente: si solleva una vaschetta contenente il campione di fieno a livello del viso, si apre con una mano la massa e ci si avvicina con il naso, annusando a fondo lentamente, più volte, fino a decifrare la gamma di percezioni. Si registra la percezione e si confronta con lo schema riportato in tabella 3.

Impurità

La quarta ed ultima valutazione è di tipo visivo. Si tratta di evidenziare qualitativamente e quantitativamente gli elementi estranei,

La piegatura degli steli della *grampe* serve per definire il grado di lignificazione.

Tabella 4 – Classificazione delle impurità.

PARAMETRO: STRUTTURA ESAME: VISIVO E TATTILE	PUNTEGGIO STRUTTURA
Fieno molto ricco di foglie, molto morbido e molto flessibile; alla prova del fascetto gli steli evidenziano una spiccata flessibilità	7
Fieno ricco di foglie e/o morbido e flessibile; alla prova del fascetto solo qualche stelo si spezza	6
Fieno con discreta presenza di foglie, un po' duro al tatto; alla prova del fascetto alcuni steli si spezzano	5
Fieno con media presenza di foglie, tendenzialmente duro al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	4
Fieno con bassa presenza di foglie, legnoso al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	3
Fieno molto povero di foglie, assai duro e pungente al tatto; la gran parte degli steli del fascetto si spezzano	2
Fieno con foglie in quantità minima, nettamente duro e quasi abrasivo al tatto; il fascetto reagisce alla prova di torsione e piegatura come se fosse composto da "legnetti"	1
Prodotto costituito da steli legnosi che si rompono immediatamente a seguito di torsione e/o flessione	0



☞ non foraggeri, presenti nella massa. Va inteso che le impurità sono costituite solo da materiali che non hanno valore alimentare per gli animali, quindi non si tratta tanto di esaminare la composizione floristica del campione (che esula da questo schema di valutazione), ma di mettere in evidenza se vi sono nella massa di fieno parti che non hanno valore alimentare, oppure che influenzano negativamente lo stato di salute degli animali o la qualità dei prodotti derivanti dagli animali stessi (tabella 3).

Punteggio finale e giudizio sintetico

Abbiamo raccolto tutti gli elementi della valutazione: osservazioni su ogni parametro e relativi punteggi parziali. Sommando i punteggi parziali, otterremo il punteggio finale (tabella 6) che esemplifica numericamente il livello di qualità del fieno. Ma possiamo ancora elaborare un giudizio finale, molto utile perchè raccoglie gli elementi salienti della valutazione analitica, spiega il punteggio finale, propone un'interpretazione dei risultati e offre spunti di miglioramento alla tecnica di fienagione adottata. Fare un "signor fieno" è un passo concreto verso la reale qualità dei prodotti lattiero-caseari e verso il riconoscimento della loro tipicità, è un sistema che tutela attivamente ed efficacemente la biodiversità dei prati permanenti, è una delle migliori armi contro la svalorizzazione dell'arte antica di "fare latte con il fieno".

Tf

Tabella 5 – Valutazione del parametro impurità, che contribuisce con un massimo di 3 punti sul totale di 20.

PARAMETRO: IMPURITA' ESAME: VISIVO	PUNTEGGIO IMPURITA'
Completa assenza di qualsiasi materiale non foraggero e/o di essenze di scarso pregio	3
Impurità di tipo lieve in modeste quantità	2
Impurità di tipo medio-lieve in quantità ridotte	1
Molte impurità di tipo medio Impurità di tipo grave anche in quantità ridotte, se possono influenzare lo stato di salute degli animali o interferire con la qualità dei prodotti	0

Tabella 6 – Classi di qualità del fieno.

PUNTEGGIO COMPLESSIVO	CLASSE DI QUALITA'
20	OTTIMA
18	QUASI OTTIMA
16-17	MOLTO BUONA
14-15	DISCRETA
12-13	SUFFICIENTE
10-11	INSUFFICIENTE
5-9	INSODDISFACENTE
0-4	PESSIMA



Ecco il podio degli "olimpionici" del fieno: premiazione dei migliori fieni di prato stabile e di medica alla terza Mostra-Concorso presso l'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo.

Giuliano BINI

Marianis: venti secoli di agricoltura

Nel Comune di Palazzolo dello Stella
un'azienda nuova di due millenni

Già la toponomastica ci indica in Marianis un *praedium* o *fundus Marianus*, un podere, un fondo, che trova significativa conferma nell'archeologia per la presenza, nelle adiacenze dell'attuale sede aziendale, dei resti di una casa romana di un certo interesse, dalla quale, si dice verso il 1937, forse con le prime arature meccaniche, emersero, fra l'altro, lacerti di mosaico di notevoli dimensioni. Il compiuto Museo dello Stella raccolse fra i laterizi rinvenuti nel sito, e inventariò col n° 118175, il bollo DPDF (*Decimi Publici Decimi filii*), databile al I secolo a.C., un termine temporale riferibile a tutta la costruzione, o almeno alla sua prima struttura. Questa pur interessante realtà

rientrerebbe nei normali effetti della colonizzazione romana e centuriazione del territorio, che ebbero il loro primo e principale riferimento in zona con la costruzione della via Annia e l'istituzione del centro portuale (*Portus Anaxum*) e amministrativo (*Palatiolum*) di Palazzolo.

La particolarità di Marianis consiste nel fatto che, mentre le realtà consimili, dopo la crisi dell'Impero, o si trasformarono in centri abitati (come Muzzana, Titiano, Latisana, Rivignano, ecc.) o scomparvero (come Pussiano, Provan, Pulbano, ecc.), Marianis conservò la sua originaria condizione di *fundus*, podere, azienda agricola, sembra

proprio ininterrottamente, per oltre due millenni. Un'azienda con oltre due millenni di storia credo rappresenti un'assoluta rarità, se non un *unicum*.



Bollo su laterizio, ad andamento sinistrorso retrogrado, DPDF - *D(ecimi) P(ublici) D(ecimi) f(ili)* del I secolo a.C. Già nel "Museo dello Stella", rinvenuto fra i resti di un fabbricato, nei pressi della sede dell'azienda Marianis (Cristina Gomezel, *I laterizi bollati del Museo dello Stella*, in "Aquileia Nostra", 66, 1995, p. 38).



Bosco
Volparis

Bosco
Grande

Piancada

F. P. Piondello

B.
Trognano
S. Antonio

F. T. Romano

B.
Brossa

Marianis

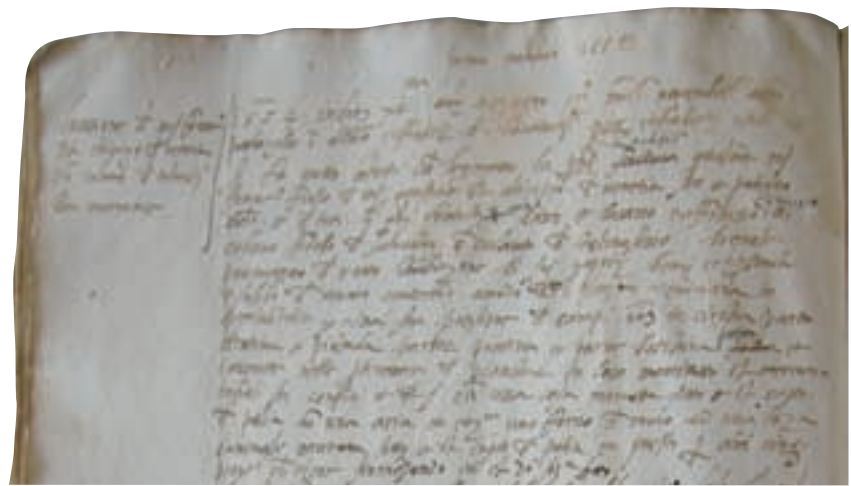
Lana & Pellegrino

👉 I fratelli longobardi

Una documentazione diffusa, seppur non completa, del nostro territorio, si può far partire praticamente solo dal *Thesaurus Ecclesiae aquileiensis* del XIV secolo; in precedenza si hanno solo notizie frammentarie che, prima del Mille, sono estremamente rare.

Nel maggio 762, *anno dominorum nostrorum Desiderii et Adelchi regibus sexto et tercio*, nel monastero di Nonantola, i fratelli di nazione longobarda Erfo e Marco dotarono i monasteri di Sesto in Silvis (Sesto al Reghena) e di Salt di Povoletto, da essi fondati insieme col fratello Anto, di tanti beni fra cui una *casa nostra in Mariano cum omni p(er)tinentia sua* (Schiapparelli 1933, 98-109).

Fino qualche decennio fa gli storici friulani avevano riconosciuto nel Mariano del documento Mariano del Friuli, in provincia di Gorizia, a volte anche Marano Lagunare, non conoscendo sicuramente Marianis e non avendo saputo riconoscere, in un altro brano del documento, una realtà geografica tutta circoscritta al territorio dell'attuale comune di Palazzolo dello Stella: *feno faciunt in Ma-*



1 novembre 1554, *Location de Ms Francesco del Chierigo de Venetia cun Culavo de Salvador del Merianis* (Archivio di Stato di Udine, Archivio notarile antico, notaio Antonio de Rubeis, b. 3331).

riano, et ad molino laborent in Palaciolo sicut consueti sunt, simulque habeant siluas in Uetreto et Cornariola (ibidem).

I donatori avevano disposto che i loro servi, per l'occasione resi liberi (*servis nostris uel ancillas aldiones uel aldianas utrisque sexus, omnes liberos liberas dimisimus; et cartas eorum de libertate fecimus*), dovessero fare il fieno in Marianis (non a Mariano o a Marano), lavorare nel molino di Palazzolo e utilizzare i boschi di *Vedrêt* (non Vedronza, ma presso la Valderia) e di Corgnarola (non Corgnolo, ma presso il Moretton), non girare per tutto il Friuli, come poteva apparire, ma muoversi in un raggio di qualche chilometro da Palazzolo. Nell'anno 762, pertanto, si documenta per la prima volta Marianis, un'azienda agricola, dipendente dai monasteri di Sesto al Reghena e Salt, con una casa e le sue pertinenze, dove dei liberi contadini... facevano il fieno. Man-

ca solo il pur implicito riferimento all'allevamento per indicare compiutamente l'azienda attuale.

L'azienda nel Cinquecento

Devono passare altri 777 anni per arrivare al 1539 e trovare documentata la prima persona del luogo, *Antonio Baratino habitante in Mirianis* (Bini 1986, 116), e qualche altro anno per rivedere l'ormai più che millenaria immagine, *una casa muratta*, inserita in una dettagliata descrizione dell'azienda: *una posision de campi 113 in circa parte arativa et piantada parte prativa et parte boschiva posta et iacente nelle pertinentie de Pianchada in loco nominatto il Merianis infra li soi confini et cum una casa muratta sotto et il cuperto de palia cum una aria et etiam uno forno de muro cum una teza de animali muratta sotto et il cuperto de palia.*

Il primo novembre 1554 il

◀ Marianis in una mappa del 1833.

Come si vede si trova tra i boschi della Bassa ed il mare, col corpo aziendale ed i campi arborati incuneati tra le barene. Dalla *Carta topografica* dell'Imperial Regio Stato maggiore austriaco, 1833.



Particolare della mappa disegnata nel 1555 dal pubblico pertigadore Antonio Floreiano col luogo dela Mariana (Archivio di Stato di Venezia, Provveditori sopra Beni Comunali, f. 469).

proprietario *Francesco fiollo de meser Agustino del Chierigo de Venetia*, a nome del padre e de tutti li altri fratelli, affittò tale possessione a *Culauto de Salvador de Culauto de Talmassono*, per cinque anni. Il contratto venne stipulato, nella casa che il locatore aveva a Palazzolo, dal notaio *Presbiter Antonius de Rubeis de Buriano Maris, vicarius Palazzoli*.

Il contratto agrario di affittanza presenta molte interessanti parti-

colarità. I prodotti vengono divisi per il primo anno in un rapporto un po' complesso: *nel presente anno esso collono si obliga tior suso il grosame cioe formento spelta et batterlo a tute sue spesse et dar al detto Sr locator de li cinque parte quatro et la quinta sia per esso collono libera, et francha, cosi del formento como dela spelta et il vino esso collono habia de le tre parte doi et la terza sia stada esser del prima detto Sr locator et questo per il presente anno, et esso collono sia obligatto far li vini in detto loco Merianis, et dar la sua parte al detto Sr locator senza aqua puro et netto, et meio stara sie cioe 6, et questo sintenda per lano presente.*

Neli altri quatro anni suseguenti esso collono sia obligato anno per anno dar assignar al detto signor locator per lo affitto de detta posisione formento bono netto ala misura de Utine stara trenta quatro cioe 34, meio stara sie. Item el vino della mitta zoe mezo per homo. Il colono doveva inoltre fare al locatore delle regalie o "onoranze" che erano: *caponi para uno, galine para una, pollastri para uno, et ovi n° vinti.*

Nel campo delle prestazioni d'opera esso collono si obliga *gubernar ogni anno doi porcelleti ad esso signor locator; per fino la festa de Santo Martino, cun questo che eso signor locator li deba dar et consignar detti dui porcheti et per sustentazione de diti doi porcheti esso signor locator sia obligado ogn'anno*

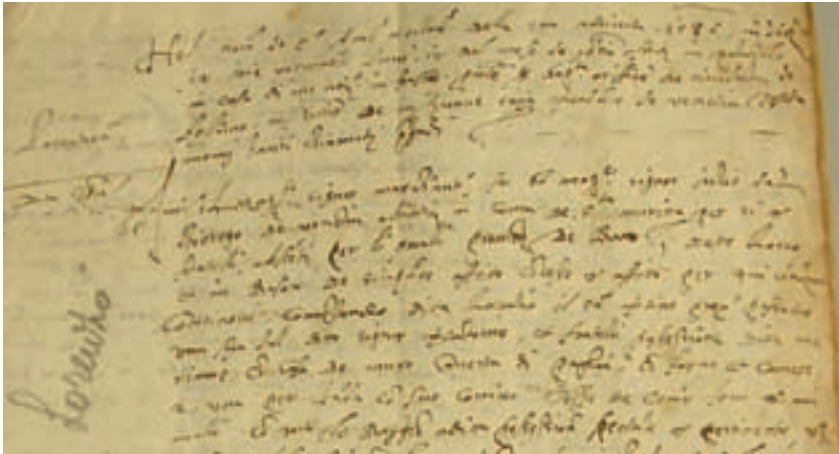
darli semolla stara quatro, sorgo stara dui et che esso collono li governi come li sui.

Rilevante, per l'epoca, è l'allevamento praticato nell'azienda: *esso signor locator li da et consegna vache armente n° quindecim et piu parte piene, qual vache consegnade venga al terzo cioe dui parte al detto signor locator, et una parte ad esso collono (...), tuti li fruti overo nasenti questi de dita annada.*

Item el detto signor locator li da et consegna uno paro de manzeti de pello rosso (...), uno torro de pello rosso (...), para doi boi, uno paro de pello roso et uno fiore et uno bruno" (ANA de Rubeis).

L'anno successivo abbiamo anche la prima immagine, il pubblico pertigadore Antonio Floreiano disegnò il luogo dela Mariana" (ASV Provveditori), possessione, almeno dal 1543, de meser *Agostin del Chierigo*, con una casa grande e una piccola, che dovrebbero essere una la casa colonica e l'altra la teza d'animali muratta, cioè la stalla.

Trent'anni dopo troviamo registrato un altro contratto di affittanza, il 17 novembre 1586, il proprietario *magnifico signor March'Antonio fu del signor Julio dal Chierigo de Venetia* abitante in contra de Santa Marina, davanti al notaio Lorenzo de Marco, stipulò il contratto con *Antonio q. Zuan q. Odorigo de Palazzolo presente et acceptante per si et Piero et Domenego soi nepoti*. La proprietà è così descritta: *possessione ditta Merianis con*



17 novembre 1586, contratto di locazione della *possessione ditta Merianis, con casa de muro coverta de paglia, con forno et camere 2, una per banda* (Archivio di Stato di Udine, Archivio notarile antico, notaio Lorenzo de Marco, b. 3333).

casa de muro coverta di paglia, con forno et camere 2, una per banda, con suo cortivo, tezze de tenir feno et animalli. Questa volta non viene indicata la superficie, ma vengono numerati tutti gli alberi esistenti: *In la qual possessione sonno arbori vidégadi 1900, arbori senza vidde 62, arbori sechi 8, piantoni vidégadi 905, pommi di ogni sorte n° 15, venchari 12, piccoli e grandi.* Le condizioni sembrano leggermente cambiate, si richiede che *debian star sopra ditta possessione dui omini et un pastor;* non si distingue più fra il primo e gli altri anni: *promise e si obligo ogni anno dar et consignar la mitta delle biave grosse et vino et li menudi il terzo;* non ci sono più le “onoranze”; le prestazioni d’opera non prevedono più l’allevamento dei maiali, ma *chel sia ditto massaro obligado governar un cavallo per conto di esso signor parron (...), similmente debia tenir e governar un paro*

di manzi che adesso sono in esser di esso signor parron finche li avera vendudi.

L’allevamento nell’azienda sembra essere stato ridimensionato: *li consegna al ditto massaro un torro in prestido fin che ne nascerà unaltro che sia bono et che tuti li nascenti che nasceranno dalle armente ditto massaro li debia far castrar con il suo. Ittem li a consignado alla mita armente 4 pregne, et manze 3, a partir iuxta l’ordinario in cappo delli anni 5, et si per caso ne perise per mal governo di esso massaro qualche animale sia esso massaro obligado pagarlo, et se ne perira, che Dio non voglia, facendoli il debito suo di governo, non sia obligato pagarli ma debia portar la pelle alla casa di esso signor parron et ditte pelle siano sue. (...) Ittem li a datto in pretio [?] par 2 di buoi”* (ANA de Marco).

Dieci anni dopo si riscontra l’avvenuto passaggio di proprietà:

non sono più i *dal Chierego* signori di Marianis, ma un altro veneziano, il *magnifico signor Simon Saija*. Simon sarà stato magnifico, ma era soprattutto un *mercadante de Venetia*, che con le sue barche portava legname e biade alla Dominante. Da avveduto commerciante sistemò alcune pendenze che l’azienda aveva con le istituzioni locali; giunse così, il 13 novembre 1597, ad un arbitrato con il comune di Piancada *per causa del obligo che ano li masari de Merianis et ditto comun.* Possiamo dire che è l’atto di adesione di Marianis al comune di Piancada, come sentenziarono gli arbitri: *dicemo, sententiamo, che il sopraditto signor Simon sia sottoposto a bonificar al ditto comun et far far tuto quello li tocca in comun per uno homo et pagar di quanto ditto comun justificara per zuramento di aver dado, la portion di tuto cio che anno partido in comun al ditto signor Simon o soi masari, come a lorro inporta lobligo lorro* (ANA Marco di Marco). Così avvenne anche per la pieve di Palazzolo, sebbene con qualche divergenza, che si superò, il 18 ottobre 1599, con un altro arbitrato. *Nella difficoltà vertente, fra il magnifico signor Simone Saija de Venetia da una, et il reverendo messer pre Raphaello Apolineo vicario di Palazzolo dalaltra, per occasion del acordo gia fatto fra essi del quartese de Merianis et altri patti fra ditte parti fatti,* gli arbitri sentenziarono *che il soprascritto signor Simon*



Particolare della carta *Golfo di Venetia overo Mare Adriatico*, anonima e senza data, stampata a Venezia da Stefano Scolari posteriormente al 1593, con indicato l'abitato di Marianis (Luciano Lago, *Imago Adriae – Il territorio della Serenissima nell'Alto Adriatico*, Trieste, 1996).

☞ *debia dar et exbursar al soprascritto signor Vicario, per lano passato, ducati 12, iuxta lacordo soprascritto gia fatto, et da qui in poi debia darlli il suo quartese di quando li venira et non altro, et cassemo et mudemo il soprascritto acordo gia per avanti fatto, il qual sia nullo et casso si come mai fusse fatto* (ibidem).

Arrivano i Bini

A questo punto si perdono di vista le sorti della “possessione”, ma in compenso, grazie all'adozione in parrocchia dei libri canonici, si conosce la gente che vi visse. Con un elenco di famiglie, di cui indichiamo l'anno della prima e ultima documentazione, partendo

dai Moratto di Muzzana (1640-1673), seguita con Pitton di Rivarotta (1677), Simoniti (1681-1682), Moro di Villa Vicentina (1683-1684), Dell'Agnola di Palazzolo (1696-1697), Savio di Motta di Livenza (1701), Mitri (1730-1732), Cester (1741-1765), Tomasina di Torsa (1753), Pilotti detti Biondin (1766), Simonati (1772), Cepparo (1790), Biasutti (1793), Luisutti (1793), Faruz detti Zanini (1797), i Meotto di Pineda (1801-1817), e tanti altri ancora, si giunge fino ai nostri giorni (APP *Mortuorum*).

Con l'arrivo delle armate francesi e la successiva dominazione napoleonica anche i pochi abitanti di Marianis divennero “cittadini” e la località una “comune” che, il

7 dicembre 1807, pur storpiata in “Marinis”, per ordine di Napoleone fu aggiunta, con Piancada, Aquileia, Terzo, San Michele, Concordia e altre, al Dipartimento dell'Adriatico (La Spada 1985, 76). Segue, nel 1810, il decreto del Vicerè d'Italia: [noi] *Eugenio Napoleone di Francia, Vicerè d'Italia, Principe di Venezia... abbiamo decretato ed ordinato quanto segue: I Comuni del dipartimento dell'Adriatico sono aggregati a uniti tra loro secondo la tabella annessa al presente Decreto... Cantone III di Aquileia / Palazzol / Biancada, Marins, Carlin, Villa fredda, S. Gervasio* (Scottà 1983, 53-63). Così Marianis fu aggregato per la prima volta in un

comune che aveva Palazzolo come capoluogo.

Nei sommarioni del catasto napoleonico del Comune di Piancada del 1810, la *Casa con Corte* di Marianis, con orto, aratorio, aratorio vitato, paludo, prato, prato sortumoso, bosco e pascolo, cioè i numeri di mappa dal 273 al 285, sono intestati a Bini Antonio qm Bernardo. Non si sa quando la famiglia Bini acquisì detti beni, forse non da tanto tempo, certamente non prima del 1770 quando la *Possessione arativa e prativa chiamata Merianis* era del *Nobil Homo Sr Nicolo Dona* (APP Conversione).

I Bini, dopo qualche anno, a causa dell'allevamento da loro praticato in Marianis, entrarono in conflitto con i comuni di Palazzolo e Piancada, ormai unificati: *Il Sig. Bernardo Bini, comunista di Palazzolo, persona opulenta, abusando di sua dovizia, dopo aver comprato un casal dalla famiglia [Donà ?] contiguo a detti comunali hà formato una mandra di 40 e più vacche che con li suoi frutti in totale di 80 e più animali consuma la massima parte del prodotto di esso comunale* (ibidem).

Forse per non trovarsi in conflitto col comune, nel 1866, pochi mesi prima di diventare sindaco, il figlio di Bernardo, il *venerato* Luigi Bini, vendette al conte Leandro di Colloredo la *possessione di Marianis*, quasi cento ettari di terreno con il casale. Con questo acquisto i Colloredo unirono a Marianis il bosco Turgnano e delimitarono un'unica proprietà di



Mappa del 1740 in cui si nota come Marianis si affacci sulla Laguna di Marano (Archivio di Stato di Venezia, *Consiglio dei Dieci, Processi criminali delegati*, Palma b. 6, fascicolo Marano, 39, in Enrico Fantin, *Vicende storiche dei Latisanesi e Maranesi*, Udine, 1993).

376 ettari.

Morto il conte Leandro, nel 1889, la proprietà passò per successione ereditaria ai figli Giuseppe-Ferdinando, Alfonso-Bernardo, Ida e Maria. Sei anni dopo, per qualche ragione forse legata al fisco, la proprietà fu messa all'asta dal Tribunale civile di Udine, ma venne acquistata dalla madre dei quattro fratelli Colloredo, la nobile Virginia Trezza.

Nel Novecento

Forse a seguito della morte della contessa, il 16 novembre 1910 tutta la proprietà fu acquistata, con atto registrato a Venezia,

da *Boschetti Ing. Francesco-Edoardo e fratello D.r Marco-Guido di Baldassare* (CA). Col primo gennaio 1929 ai Boschetti subentrarono *Rassatti Pietro fu Mattia per 29/60; Mareschi Italo fu Nicolò per 20/60; Del Negro Umberto fu Luigi per 6/60; Del Negro Gino di Umberto per 5/60* (ibidem). Rassatti e Del Negro sono del tutto estranei alle omonime famiglie di Palazzolo. Nell'operazione SAICI (Società agricola industriale Cellulosa italiana), che portò alla costruzione degli impianti industriali di Torviscosa, il presidente Franco Marinotti



Le manzette di razza Pezzata Rossa Friulana di Marianis.

acquistò, nel 1937, i terreni che il latifondista e imprenditore Marchioro aveva a Torre di Zuino; questi a sua volta investì il ricavato nell'acquisto di Marianis. Così nel giugno dell'anno seguente si poteva leggere nel periodico "Lo Stella": *Un nucleo di case coloniche sta sorgendo in Marianis per iniziativa del Comm. G. Marchioro. La tenuta sarà completamente trasformata*

secondo i più moderni e razionali criteri (Lo Stella giugno 1938, 3).

Nel 1938 il proprietario era Vittorio Marchioro, che suddivise la tenuta in sedici mezzadrie. Nel 1941 la proprietà venne ampliata con un riordino fondiario e raggiunse la superficie di 438 ettari.

Pur lontana dalle principali linee di comunicazione, anche Marianis

venne coinvolta dalla guerra. Nell'ottobre 1944 "Temendo sbarchi alleati nella laguna, dopo aver operato fortificazioni in calcestruzzo e sbarramenti di trincee, le truppe del terzo Reich invertirono il funzionamento delle idrovore ed il livello dell'acqua, nelle zone di bonifica, raggiunse in breve un metro di altezza" (Bini 1990, 12). In quella circostanza "17 famiglie del Paludo di

Piancada devono abbandonare le loro case a causa dell'allagamento di quella zona determinato dalle truppe di occupazione" (Bini 1986a, 67), fra le quali certamente parte di quelle dei sedici mezzadri di Marianis.

A seguito della scomparsa del comm. Marchioro, "nobile figura di bonificatore e di costruttore" ("Lo Stella", novembre 1947, p. 3), la sua impresa costruì, nel 1947, il ponte della S.S. 14 sullo Stella, gli eredi ritennero di cedere la proprietà e "nell'anno 1963, l'azienda Marianis venne acquistata dall'Ente Nazionale per le Tre Venezie (E.N.T.V.)" (Lepori 1987, 17).

La proprietà dell'E.N.T.V. accentuò una già radicata presenza di coloni veneti nell'azienda: Brichese, Carlin, Vincoletto, Zago e Zottis erano tutte famiglie originarie di Caorle; veneto e di quelle parti fu pure il direttore dell'azienda, Dino Ostan. Personaggio impegnato politicamente a livello locale, che, nel novembre 1964, fu eletto al Consiglio comunale di Palazzolo dello Stella, entrando poi nella Giunta presieduta dal sindaco Mario De Candido.

A seguito delle alluvioni del 1965 e 1966 nell'azienda "vennero intensificate le opere di bonifica idraulica, di sistemazione agraria e di miglioramento fondiario, soprattutto per quanto si riferisce al settore zootecnico" (ibidem). Nelle elezioni amministrative del 1970 il direttore Ostan non si ricandidò, per ripresentarsi nell'animato confronto politico

che caratterizzò le elezioni del 1975, distinguendosi per la sua intransigenza nelle trattative per la formazione delle liste elettorali, con una frase etnicamente e istituzionalmente identitaria della condizione veneta: *do anca massa!*, diventata celebre a Palazzolo, che portò alla sconfitta della sua lista e alla sua esclusione dal Consiglio.

Nel 1980 l'Ente venne soppresso e la proprietà passò alla Regione Friuli-Venezia Giulia, che la diede in gestione provvisoria all'Ente Regionale per lo Sviluppo agricolo (E.R.S.A.), in attesa di una sua più appropriata e definitiva destinazione.

"Nel novembre 1980, il Comune di Palazzolo dello Stella richiede alla Regione l'assegnazione in proprietà dell'azienda, ma gli orientamenti della Giunta regionale erano contrari ad una tale cessione temendo forse una gestione poco produttiva di un patrimonio così importante; nel frattempo avanzava le proprie richieste l'Associazione Allevatori del Friuli, che proponeva di mettere il tutto a disposizione del Centro regionale di Fecondazione artificiale. Questa richiesta era sostenuta dall'ERSA, ed ha avuto il voto favorevole dei rappresentanti del suo consiglio, della Coltivatori diretti, dell'Unione Agricoltori e della Confcoltivatori. Tale richiesta trovò maggior credito, trovandosi in conformità alle proposte elaborate dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Udine. Ma il Comune di Palazzolo, interessato

particolarmente al patrimonio edilizio esistente nell'azienda e pressato dalle richieste di istituire un'area urbanizzata nel Paludo, riprende l'iniziativa" (Bini 1983). L'iniziativa del Comune non ebbe alcun esito, l'Amministrazione regionale decise di trasformare radicalmente il complesso aziendale, trasformandolo nel Centro zootecnico sperimentale, con l'obiettivo di indirizzare la zootecnia regionale. Nel 1985 l'azienda fu data in comodato gratuito al Centro Regionale per la Fecondazione artificiale (C.R.F.A.). "In data primo gennaio 1985 iniziò così un nuovo capitolo della storia dell'azienda Marianis" - scrisse Ettore Lepori, che dell'azienda fu, in quegli anni, il direttore - "venne stipulato un atto di comodato fra l'E.R.S.A., concedente, ed il C.R.F.A. affinché quest'ultimo utilizzasse l'azienda quale Centro Zootecnico Sperimentale (...) Al Centro venne perciò affidato il compito di perseguire tutti i programmi, approvati dalla Direzione regionale dell'Agricoltura, rivolti alla realizzazione di attività di ricerca nell'ambito della selezione delle specie animali allevate in Regione, con particolare riferimento alla razza Pezzata rossa. Al Centro venne altresì affidato il compito di svolgere attività di ricerca e di sperimentazione nel settore zootecnico, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine" (Lepori, 1987, 18)

Nell'arco di pochi anni fu ammodernato ed ampliato

↳ l'intero parco macchine ed attrezzi, fu ristrutturata una stalla col sistema a stabulazione libera a cuccette, fu realizzata una moderna sala di mungitura. In seguito vennero ristrutturate altre stalle, una delle quali destinata all'allevamento sperimentale per conto dell'Istituto di Produzioni animali dell'Università di Udine. Nel 1991 si dette inizio anche alla sperimentazione dell'allevamento delle bufale: "Allo scopo di studiarne le capacità di ambientamento e la loro potenziale produttività – soprattutto per quanto si riferisce al latte – nonché per valutare in termini economici la validità o meno dell'allevamento bufalino nella nostra Regione, da qualche mese è stato introdotto presso l'azienda Marianis un gruppo di bufale" (Lepori 1991, 14). L'esperimento non ebbe il successo sperato. Nel 1994 l'antica "possessione" ritornò all'ERSA e, cinque

anni dopo, per la sua gestione, venne appositamente costituita l'ERSAGRICOLA SpA.

L'attualità che guarda al futuro

Oggi Marianis ha una superficie di 397 ettari, dedicati alla produzione di foraggi e concentrati, tutti reimpiegati in azienda. Qui si svolgono attività sperimentali in campo (cereali autunno-vernini, mais, patate da seme) e si tenta, attraverso una successione di foraggiere consociate (in pratica i vecchi erbai) di contenere l'incidenza del mais.

Marianis ospita il più consistente nucleo di bovini della razza Pezzata Rossa in Italia, circa 500 capi, con un manipolo di esemplari della "vecchia" Pezzata Rossa Friulana.

Su questi animali, in collaborazione con ERSa e Università, vengono condotte prove di vario genere (ingrasso

dei maschi pezzati rossi, studio del bilancio nutrizionale onde ridurre le perdite di azoto e fosforo attraverso le deiezioni) senza dimenticare il consumatore (incidenza del lino integrale sul contenuto in omega 3 e CLA nelle carni).

L'azienda si trova nell'Elenco delle Fattorie didattiche e da qualche mese è dotata di una moderna sala polifunzionale dove si svolgono attività formative e di divulgazione a cui partecipano spesso esperti di fama internazionale.

Gli attuali responsabili intendono farne un punto di riferimento nella vita agricola regionale, un punto d'incontro tra ricerca, istruzione e mondo del lavoro, con l'obiettivo di promuovere la sperimentazione e la divulgazione in ambito zootecnico, agro-alimentare e ambientale, favorendo l'innovazione. Sarà pure un'azienda bimillenaria, ma mostra una notevole e giovanile vitalità. **Tf**

Bibliografia e sigle

ANA *de Rubeis* = Archivio notarile antico, notaio *Antonio de Rubeis*, b. 3331, presso Archivio di Stato di Udine.

ANA *de Marco* = Archivio notarile antico, notaio *Lorenzo de Marco*, b. 3333, presso Archivio di Stato di Udine.

ANA *Marco di Marco* = Archivio notarile antico, notaio *Marco di Marco*, b. 3335, presso Archivio di Stato di Udine.

APP *Mortuorum* = Archivio parrocchiale di Palazzolo dello Stella, *Mortuorum liber I° ab anno 1618 ad annum 1853*, f. 68.

APP *Conversione* = Archivio parrocchiale di Palazzolo dello Stella, *Conversione Beni. Lite Savorgnan, Legato Pasini*, etc., f. 190.

ASV *Provveditori* = Archivio di Stato di Venezia, *Provveditori sopra Beni Comunali*, f. 469.

Bini 1983 = Giuliano Bini, *Azienda Marianis: varie le proposte di uso dell'area*, "Il Piccolo", Trieste, 22 febbraio 1983.

Bini 1986 = Giuliano Bini, *Alla scoperta d'un territorio*, Feletto Umberto, 1986.

Bini 1986a = Giuliano Bini, *Palazzolo dello Stella 1900-1950*, Feletto Umberto, 1986.

Bini 1990 = Giuliano Bini, *Le alluvioni dello Stella*, Zugliano, 1990.

CA = Catasto cosiddetto Austriaco, Piancada, f. 7, Archivio di Stato di Udine.

La Spada 1985 = Antonino La Spada, *San Michele, da villa a municipalità*, in "San

Michèl", Udine 1985.

Lepori 1987 = Ettore Lepori, *L'azienda Marianis*, "Lo Stella", aprile 1987.

Lepori 1991 = Ettore Lepori, *La bufala. Allevamento sperimentale a Marianis*, in "Lo Stella", Feletto Umberto, ottobre 1991, p. 14.

Lo Stella = Periodico locale di Palazzolo dello Stella.

Schiapparelli 1933 = Luigi Schiapparelli, *Codice Diplomatico Longobardo*, tomo II, Roma, 1933.

Scottà 1983 = Antonio Scottà, *La configurazione delle autonomie locali nel Veneto Orientale tra il 1797 e 1815*, "Veneto Orientale", 2, 1983.

Gabriella BUCCO



Ruda, Borgo Menteressa, cioè "dell'Armentarezza", particolare di una pittura murale di ispirazione jacovittiana. È probabile che i giovani autori non intendessero qui rappresentare il mito di Io che, trasformata in giovenca da Giove, viene punta da un tafano inviato dalla gelosa Giunone; assieme al toponimo rimane, nondimeno, un simpatico documento sulla vita nella nostra Bassa. I bovini non possiedono i denti incisivi superiori, ma è una licenza che volentieri perdoniamo all'artista.

Arte con le corna: iconografia bovina in Friuli.

Porca vacca o porca mucca è una espressione largamente usata, ormai da educande nella società delle *escort*, e da essa si capisce che mucche e vacche, tori e buoi sono animali il cui significato esula largamente dal comparto della zootecnia per estendersi alla semantica, alla geografia, alla mitologia, all'arte.

I tori, ma anche i vitelloni ricordati da Fellini, alludono alla prestanza maschile in termini sessuali: *horny*, in inglese, significa fatto di sostanza cornea, ruvida e dura, ma si dice anche di persona sessualmente eccitata e dotata di carica erotica. Pensate alla duplicità semantica del toro da monta e al celodurismo maschilista, *horny* appunto!

Nasce l'Europa

La colpa è come al solito di Giove, che aveva una propensione a mascherarsi da toro per esprimere la sua valenza erotica. Per concupire Europa, figlia del re di Tiro, prese le fattezze di un bel toro e quando l'incauta gli montò in groppa via... al galoppo fino all'isola di Creta,

dove dagli amori di Giove nacque Minosse, mentre il nostro continente prese il nome di Europa poiché i fratelli della principessa lo percorsero tutto gridando il suo nome nella vana ricerca. A Creta intanto Minosse cercò di ingannare gli dei sacrificando un toro scadente e questi si vendicarono, facendo innamorare la di lui moglie Pasifae proprio del toro scampato al sacrificio; dagli amori carnali di Pasifae nacque il Minotauro, uomo con la testa taurina, chiuso nel labirinto ed ucciso poi da Teseo grazie al filo di Arianna. Di qui forse nacque l'epiteto triviale di "vacca" attribuito alle donne di facili costumi, sformate e trasandate.

C'è mucca e Mukka

Nell'idioma toscano per vacca si intendeva l'animale utilizzato per i lavori agricoli, mentre la mucca era sfruttata solo per il latte. Tale significato ritorna anche nella pubblicità di una caffettiera Bialetti, più tozza della versione standard, decorata a macchie bianco nero, *Mukka* appunto è il nome, o in quella della cioccolata

☞ Milka, dove il “lilla che invoglia” fonde il colore del *packaging* con l'animale. Inutile dire che mucca è preferita a vacca per l'assenza di riferimenti spregiativi, e anche il bue, il bovino castrato e più mansueto, diventa l'antitesi del toro, venendo associato per lo più ai culti agrari.

La giovenca e il calabrone

L'amore mitologico sotto forme bovine si ritrova anche nel mito di Io, sedotta da Giove e da lui trasformata in giovenca per mascherare l'adulterio; affidata proprio a Giunone fu posta sotto la sorveglianza di Argo, il mandriano dai cento occhi. Per proseguire la sua vendetta, Giunone mandò un tafano a pungere la povera Io che per scappare attraversò il mare Ionio e il Bosforo (in greco significa 'passaggio della giovenca') fino ad arrivare in Egitto dove riprese la forma umana. Qui divenne la dea Iside, rappresentata, in età ellenistica, proprio con due corna sulla fronte a ricordo della metamorfosi di Io. Tutto ciò appartiene alla mitologia a noi nota, ma qui non possiamo non ricordare le intoccabili vacche sacre indù e tuttora nei mercati bovini del Kerala le corna sono dipinte a colori vivaci e si usano dei curiosi sonagli da porre sulle punte delle medesime, l'equivalente esotico dei campanacci (*sampogns*) nostrani.

Ad Aquileia

Se la geografia deve molto alla mitologia degli amori bovini da Europa al mare Ionio passando per il Bosforo, il ratto d'Europa

e quello di Io furono largamente rappresentati, dai mosaici romani alle tele di Tiziano ma, per il suo contenuto scabroso, meno fortuna ebbe il mito di Pasifae. Ad Aquileia il ratto di Europa è rappresentato in una applique bronzea, mentre un raffinato micromosaico dal fondo Cossar rappresenta una nereide in groppa a un toro. Famoso è il rilievo in cui un toro e una mucca trascinano un aratro con cui tracciano il perimetro della città: curioso è il frontalino triangolare tra le corna, che indica gli animali usati per sacrifici o rituali sacri, come la cerimonia attribuita alla fondazione della città nel 181 a.C.

Aquileia era del resto dotata di Foro pecuario e di *macellum* e i bovini erano la specie più allevata, soprattutto come animale da lavoro nei campi e per trasporto, come si può osservare in un realistico mosaico di un toro bardato di tutto punto. Lo studio dei resti degli animali, macellati quando non erano più atti al lavoro, fa affermare a Gabriella Petrucci che esistevano tre tipologie di bovini: una razza autoctona rustica e di piccola taglia, una seconda molto simile al bestiame dell'Etruria e una terza frutto di allevamento selettivo.

L'evangelista Luca e il bue

Con l'avvento del Cristianesimo il bue diventa attributo dell'Evangelista Luca, vissuto nel I secolo, poiché il suo Vangelo inizia con il sacrificio di Zaccaria secondo un rituale sacrificale presente anche nel culto di Mitra. Il sacrificio di un bue, forse proprio quello di

Zaccaria, dipinto ad affresco si trovava nella perduta Cappella del Gonfalone del duomo di Venezia, mentre raffigurazioni di buoi alati si ritrovano numerosi: dal longobardo pluteo di Sigualdo (sec. VIII) all'ambone del Duomo di Grado (sec. XIII) o al rilievo di Bernardino da Bissone per il duomo di Tricesimo (sec. XV), oppure negli esemplari quattrocenteschi e cinquecenteschi affrescati, ad



Il toro con le ali è il simbolo dell'Evangelista Luca, che fa iniziare il suo Vangelo, raffigurato nel libro aperto tra le zampe dell'animale, con il sacrificio di Zaccaria. Il rilievo è opera di Bernardino da Bissone, il più noto dei lapicidi lombardi, giunto in regione nel 1486, e si trova nella lunetta del portale del Duomo di Tricesimo (1496-1508). Qui testimonia l'abilità dell'artista nell'intaglio, ricco di particolari fitozoomorfi e memore di riferimenti classici, dal momento che Bernardino operò anche nel Palazzo Ducale di Venezia e nella Basilica di Aquileia.



Artegna, Santo Stefano in Clama, affresco del sec. XIV. Un altro toro alato, stavolta dipinto, simbolo dell'Evangelista Luca (I secolo d.C.), autore del terzo Vangelo e degli Atti degli Apostoli. Forse nativo di Antiochia, artista e protettore per tradizione degli artisti, gli vengono attribuiti alcuni dipinti che raffigurano la Madonna. Il mantello rossiccio e la robustezza della muscolatura del collo indicano come i bovini del tempo fossero usati soprattutto per il traino e l'aratura.

esempio, nelle chiese di Santo Stefano in Clama e di San Martino entrambe ad Artegna. Pur con le inevitabili distorsioni i bovini sembrano corrispondere alla descrizione fatta da Francesco Del Zan: animali di taglia ridotta e alti al garrese circa 110 centimetri, quindi di dimensioni più contenute rispetto a quelli dei Romani, dal mantello rossiccio uniforme e con corna brevi e tozze rivolte verso l'alto, allevati per lo più come animali da lavoro (Del Zan 2010, 43). L'iconografia degli animali non sembra cambiare di molto nel corso del Quattrocento e Cinquecento, come si può notare nel San Luca di Pomponio Amalteo (1533), proveniente dal soffitto della chiesa di San Giovanni Bat-

tista di Gemona: accanto al santo fa capolino il testone di un mite bue, simile a quello della Natività dipinta nel 1493 da Gianfrancesco da Tolmezzo nella chiesa di San Martino a Socchieve, o a quella di Pordenone a Valeriano (1524), in cui la stesura pittorica rinascimentale prevale sulle linee di contorno marcate precedenti.

La Natività e San Floriano

Le raffigurazioni bovine si ampliano dagli Evangelisti ad altre scene sacre come le Natività e i San Floriano. Nelle prime i Vangeli apocrifi suggeriscono agli artisti di introdurre accanto alla sacra Famiglia il bue e l'asino, mentre nei paesi nordici la storia del martirio di San Floriano permette la raffigurazione di bovini al traino del carro che si fermò sul luogo del recupero del cadavere del Santo. È questo il caso del San Floriano dipinto dal Pordenone nel 1527 a Valeriano, o di quello rappresentato nella chiesa di San Nicolò a Sequals da Gaspero Narvesa, seguace del Veronese, negli anni 1600 - 1605. I dipinti mostrano come sia buoi che vacche fossero adibiti non solo all'aratura, fino ad impiegare quattro coppie di animali, ma anche a diverse forme di trasporto.

Tra i pittori rinascimentali Jacopo Da Ponte detto il Bassano (1510 - 1592) si specializzò nelle raffigurazioni animali, tra cui un bue e una vacca dal mantello scuro e rossiccio si notano nell'*Annuncio ai Pastori* (prima metà sec. XVII) conservato nella Galleria nazionale d'Arte antica di Miramare. Nel Settecento il pittore veneziano di ori-

gine carnica Nicola Grassi (1682 - 1748) prese spunto dalle Storie di Giacobbe per dipingere gli armenti, come si può notare nel dipinto del Consiglio regionale in cui si rappresenta Giacobbe e la sua famiglia che si recano in Egitto.

Tra Settecento e Ottocento

La più artistica rappresentazione bovina si deve comunque all'arte del Tiepolo, nella galleria dell'Arcivescovado di Udine. Qui nel celeberrimo riquadro raffigurante Rachele che nasconde gli Idoli rappresentò dei bovini di insuperato realismo, con caratteristiche di robusti animali da lavoro. Tra Settecento e Ottocento appaiono animali simili a quelli raffigurati nei secoli precedenti e denotanti una prevalente attitudine dinamica (mole ridotta, mantello unito di colore prevalentemente rosso o bruno; testa robusta, sincipite leggermente arcuato o rettilineo; corna brevi, leggermente arcuate e rivolte verso l'alto; tronco cilindrico, groppa sviluppata, arti con avambraccio e stinco lunghi, piede con unghione solido): ciò si può evincere, fra l'altro, dalle numerose tavolette di ex voto che mostrano il ruolo importante svolto dai bovini nel mondo agricolo. Si possono ricordare tra le più antiche tavolette quelle delle comunità di Nespolo, Lauzacco e Campolongo datate al 1797, con le quali i fedeli intendevano ringraziare la Vergine per aver protetto il bestiame durante una epidemia di peste bovina.

Nell'Ottocento le tavolette votive illustrano un allevamento di



Giovan Battista Tiepolo, *Rachele nasconde gli idoli*, 1727 – 1728, affresco, Palazzo Arcivescovile di Udine. L'affresco del Tiepolo ritrae una tipologia di bovino che all'epoca non trova riscontri in Friuli, probabilmente ripresa da qualche immagine o incisione classica. Il bovino si trova vicino alla schiava Bila nel riquadro centrale, dove il pittore rappresentò molto fedelmente l'incontro (o scontro) di Labano sulla montagna di Galaad con la figlia Rachele, ritratta con le fattezze di Cecilia Guardi, moglie di Tiepolo, Giacobbe e i figli, tra cui Giuseppe è il ritratto del figlio Giandomenico. Labano inseguiva Rachele che aveva rubato e nascosto le divinità familiari che garantivano il diritto all'eredità e la scena è immersa nell'atmosfera luminosa che avrebbe caratterizzato l'opera dell'artista veneziano.

☞ bovini soprattutto in funzioni da lavoro, anche se nel corso di quel secolo si cominciò a valorizzare la produzione del latte, con un significativo incremento del numero di vacche rispetto a quello dei buoi. Nelle tavolette votive del Santuario di San Antonio a Gemona prevalgono nettamente le raffigurazioni di buoi e vacche impegnate nel traino di carri agricoli, sotto

cui finiscono bambini e lavoratori miracolosamente salvati dall'intervento divino. Negli ex voto della Carnia, invece, si assiste a miracoli che coinvolgono direttamente gli animali, su cui poggia l'economia montana. Nel 1867 un ex voto di Trava racconta il salvataggio dei pastori dalla folgore che spaventa il bestiame al ritorno dalla monticazione, mentre frequenti sono le

cadute dei bovini dagli erti sentieri montani. Fino alla fine dell'Ottocento i bovini venivano allevati in rapporto alla capacità di adattamento all'ambiente e si erano così sviluppate su base locale alcune razze che attualmente figurano estinte come la Carniella, la Friulana, la Tolminotta, la bianca Toppana, ecc. ed una certa differenziazione sembra emergere anche da pitture *naïf* come gli ex voto. I buoi che compaiono in un ex voto del Santuario di San Antonio di Gemona, dipinto di L. Martinis e datato 1949, potrebbero appartenere alla razza Pugliese del Veneto che aveva una certa diffusione nelle pianura e nel Gemonese. Solo nella seconda metà dell'Ottocento si affermò il concetto di razza, come un insieme animale appartenente a una stessa specie, con caratteristiche morfologiche e funzionali peculiari e trasmissibili alle generazioni successive (Mene-gon 2010). Si iniziò dunque quella selezione degli animali, anche su base genealogica, che ha portato alla costituzione di razze egemoni che hanno soppiantato quelle autoctone, in generale meno produttive, infeudate ad un territorio e legate a tecniche agricole superate dai tempi.

In Friuli la Bruno Alpina e la Pezzata Rossa Friulana si sono spartite, rispettivamente, il territorio montano e quello della pianura. Questa scelta ha aumentato notevolmente la produzione di carne e di latte, mentre la meccanizzazione ha reso inutile la forza lavoro dei bovini un tempo utilizzati nei campi e come mezzo di trasporto.

Specchio dei cambiamenti

Questi cambiamenti sono stati puntualmente registrati dagli artisti friulani, in particolare dai pittori operanti nella zona montana tra Ottocento e Novecento. Nel 1877 il carnico Giuseppe Da Pozzo (1844 – 1919) affronta le tematiche del realismo nel *Ritorno dall'alpeggio* (1877) dove schizza ad acquerello il ritorno delle mucche dalle malghe, tra cui spiccano due animali dal mantello

to nell'alta val Tagliamento sembra riprodurre il tipo Carniello, una mucca docile e molto attenta alla produzione di latte, di taglia leggera e buona camminatrice, adatta quindi all'allevamento familiare condotto dalle donne. Ciò non toglie che fosse adoperata anche nei lavori dei campi, come testimonia il *Paesaggio primaverile* (1923), sempre di Davanzo. Anche Giuseppe Barazzutti (1890 – 1940) negli anni Venti intese recuperare

portamento umano ed animale, colto anche dalla fotografia manierata di Umberto Antonelli. Ho già avuto modo di trattare il ruolo notevole avuto da Renzo Tubaro nella rappresentazione dei bovini, e soprattutto della Pezzata Rossa, che ritraeva dal vero durante i mercati bovini (*Tiere furlane* n. 2, 2009). Nella rappresentazione degli animali si evidenzia anche il ruolo di Enrico Ursella (Buja 1887 – 1955), splendido colorista di



Da sinistra a destra: Ex voto della comunità di Nespoledo, 1797, olio su tela, 65x81, Nespoledo, chiesa di San Antonio; ex voto della comunità di Lauzzacco, 1797, olio su tela, 46x57,5, Santuario di Barbana; ex voto della comunità di Campolongo, 1797, olio su tela, 47x62, Santuario di Barbana.

Tra il 1797 e il 1814 il Friuli divenne campo di battaglia tra le armate francesi e austriache, con i territori delle attuali province di Udine e Pordenone occupate alternativamente dalle truppe contrapposte. Malattie e carestie si diffusero tra umani e bovini; questi ultimi furono colpiti da una epidemia di peste bovina che si diffuse dal Maniaghese al Goriziano.

Gli abitanti di Nespoledo, Lauzzacco e Campolongo si rivolsero alla Madonna di Barbana e anche le mucche ringraziarono per l'intercessione miracolosa. Nell'ex voto di Lauzzacco (ridipinto nel 1852) sullo sfondo c'è l'antico santuario di Barbana, anteriore all'VIII secolo; si notano la Cappella dell'Apparizione e l'olmo tra i cui rami fu trovata la statua della Madonna miracolosa

nero e rosso, con tutta l'attrezzatura casearia. Più sensibile alla pittura impressionista si rivela Marco Davanzo da Ampezzo che, nel 1912, ritrae una donna che conduce sulla neve una mucca, fonte di reddito importante per le comunità montane. Il dipinto *Sulla via maestra* (1912) ambienta-

il senso panico della natura e, nei suoi soggiorni a Sauris nei primi anni Venti, dipinse il *Traino del concime*, mostrando una pittura divisionista memore dell'opera di Giovanni Segantini. Questi si era specializzato nella rappresentazione del mondo animale, mettendo in evidenza l'analogia tra il com-

Buja, che si specializzò nel riprendere scene di aratura. Probabilmente ispirato dai fotografi nella prima metà del Novecento come Baldassi e Pignat, dipinse con un senso profondo del colore e della luce le coppie di bovini impegnati nell'aratura in numerosi dipinti. Una coppia simile di bovini di raz-



◀ Giuseppe da Pozzo,
Ritorno dall'Alpeggio, 1877,
acquerello su carta, 33x46.
Questo artista faceva seguire ai soggiorni veneziani e ai lunghi viaggi, ritorni al paese natio di Comegliàn; nell'acquerello, forse un bozzetto, si raffigura il ritorno di armenti e valligiani dalle malghe e dai pascoli di alta montagna, sorpresi da una precoce nevicata. I contadini riportano a valle gli attrezzi per la lavorazione del latte: sulla slitta (*louge*) si notano la zangola (*pigne*) e le fascere (*talçs*) per le forme di formaggio.



◀ Giuseppe Barazzutti,
Il traino del concime, 1921,
olio su tavola, 31,6x38.
Questo pittore, amico di Marco Davanzo e di Giovanni Napoleone Pellis, soggiornò con quest'ultimo a Sauris e nei due Forni Savorgnani proprio durante i mesi invernali. Tanto Barazzutti che Pellis ne trassero lo spunto per innumerevoli disegni e dipinti e per raccogliere gli oggetti che, sotto la spinta di Michele Gortani, sarebbero confluiti nel Museo etnografico della Carnia. Qui è rappresentata una scena comune nei paesi montani: il letame per concimare i campi viene trainato con una slitta sulla neve; nello sforzo e nella fatica del vivere l'uomo e il bovino sono appaiati. Dalle caratteristiche del mantello si può dedurre che l'animale sia di razza Pinzgau, nome che in epoca fascista venne mutato in "Norica" per rimembrare il nome latino dell'Austria, paese da cui tale bovino proveniva. In friulano questa vacca veniva più correntemente chiamata *Reseane*, nome che ne indicava la diffusione in Val Resia.

Marco Davanzo, *Sulla via Maestra*, 1912, olio su cartone, 31x47,5.

Pinacoteca Marco Davanzo, Ampezzo. Questo quadro raffigura una donna con la sua mansueta vacca in un paesaggio invernale. Sullo sfondo il paese di Ampezzo e l'alta Val Tagliamento, su cui si staglia la piramide del monte Amariana. Ad Ampezzo nella pinacoteca di palazzo Unfer sono conservati i dipinti del pittore, numerosi bozzetti e disegni, tutti catalogati dal Centro regionale di Passariano. La pinacoteca, molto ben allestita, merita una visita.

za Pezzata Rossa è dipinto negli anni Trenta da Alessandro del Torsò (Udine, 1883 – 1967), pittore paesaggista di scuola veneta, che inserisce i buoi che trascinano un carro nel paesaggio desolato dei magredi circondati dalla chiostra delle prealpi innevate.

La tradizione del paesaggio veneto fu ripresa anche da molti pittori presenti nelle collezioni della Fondazione CRUP, a partire dalle *Tre mucche al pascolo* di Ettore Tito (Castellamare di Stabia, 1859 – Venezia 1941) per arrivare al *Paesaggio alpino* di Marcelliano Candiani (Udine, 1873 – 1953) e alle *Mucche al pascolo* di Marco Novati (Venezia, 1895 – 1975).

Fred Pittino (Dogna, 1906 – Udine, 1991) disegnò moltissimi animali soprattutto quando fu consulente artistico della Scuola Mosaicisti di Spilimbergo; riprese prevalentemente tipologie figurative, particolarmente gradite ai committenti e adatte alla traduzione in un mosaico che intendeva imitare la pittura. Lo si può notare anche nel timpano della Madonna di Rosa (1963-1964) a San Vito al Tagliamento, dove traspose in maniera realistica la traslazione dell'immagine miracolosa, rifacendosi ai distrutti rilievi scultorei del Minisini anche nelle tipologie ottocentesche dei buoi.

A Forni di Sopra il pittore Marino



Alessandro Del Torso, *Paesaggio con buoi* (Brughiera di Salt), 1930 – 1940, olio su tela, 63x94, Collezione Provincia di Udine. Anche Alessandro del Torso segue le orme di Davanzo, frequenta le malghe e i pascoli della Carnia, gli ampi paesaggi pedemontani e dell'alta pianura da cui trae ispirazione per una pittura ricca di atmosfera di scuola veneta tardo ottocentesca. Secondo la lezione degli Impressionisti i colori variano con le condizioni di luce e la calibrata composizione pone al centro i bovini che trainano il carro in un paesaggio di ampio respiro, con la contadina intenta a raccogliere qualche erba o radice nel desolato magredo, ora peraltro reso irriconoscibile dalla urbanizzazione della periferia udinese.

☞ Spadavecchia (Bergamo 1909 - Forni di Sopra 2004) affrescò numerosi bovini sui *murales* delle case del paese, mostrando l'importanza dell'allevamento nell'economia della montagna e nel settore caseario

La raffigurazione tridimensionale

In scultura Max Piccini (Udine 1899 – 1974) è invece l'autore della lotta tra due tori ricchi di vitalità in cui la forma si frange

sotto l'influenza informale degli anni Sessanta. Il senso compatto del volume si ritrova nel toro modellato in terracotta patinata da Luciano Ceschia (Tarcento 1926 – Udine 1991), memore forse della scultura del trevisano Arturo Martini che dedicò a San Bovo, protettore delle stalle, una formella unica e singolare, commissionata da Giovanni Comisso per la casa di campagna di Zero Branco e realizzata nel 1932. In questa non vi sono accenni al santo, ma alla

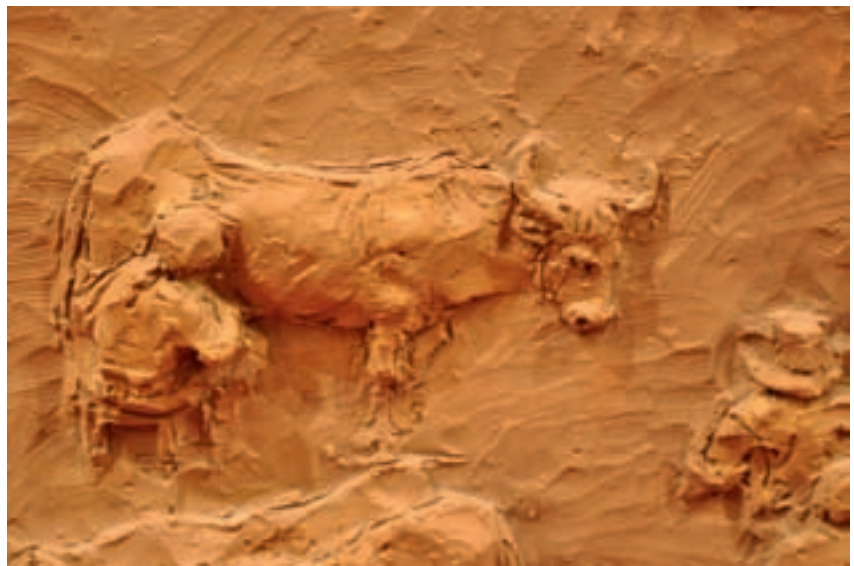
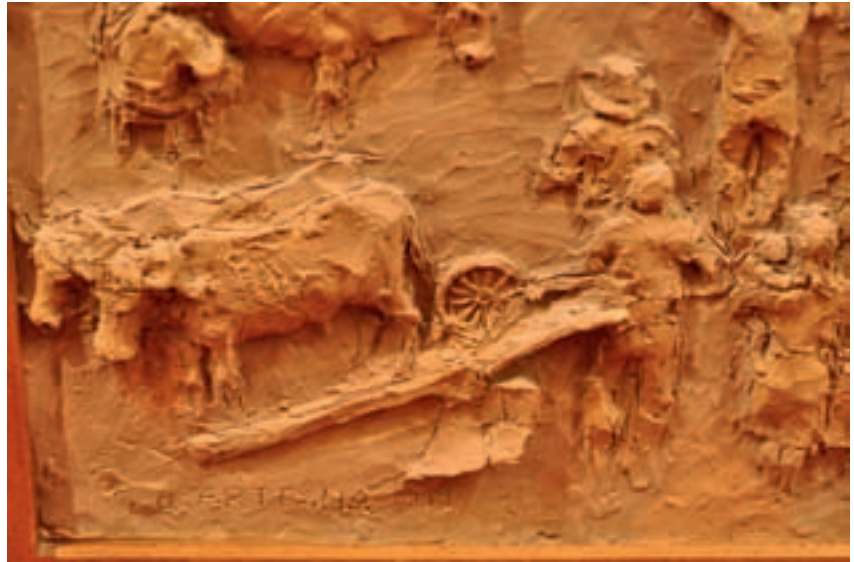
► Luciano Ceschia, *Toro*, 1950 – 1960, terracotta patinata, 37x35x17, Collezione Provincia di Udine.

Il toro di Luciano Ceschia esprime una idea di potenza anche nella materia di ceramica greificata che rende le superfici dure e compatte. Databile agli anni Cinquanta si inserisce nella corrente del Neorealismo friulano; rispetto ai modelli di Picasso riprende i temi arcaici del mondo contadino con inedite affinità con la plastica di Arturo Martini.

benedizione impartita ai due bovini all'interno di una stalla costruita con linee diagonali. L'originalità di questa opera d'arte può essere avvicinata a una serie di buoi dal mantello pezzato offerti come ex voto alla Pieve di San Floriano ad Illegio.

Alla Torvis

Nel 1960 notevole importanza per la zootecnia friulana ebbe l'azienda Torvis, voluta da Paolo Marinotti a Torviscosa per la produzione di latte e prodotti caseari, immortalata in una serie di numerose fotografie di Vincenzo Aragozzini, attivo dal 1934, conservate presso il C.I.D. (Centro Informazione e Documentazione) di Torviscosa. Un pannello ceramico (1960) decorato con le mucche pezzate nere è ancora presente nei locali che ospitarono gli uffici amministrativi della Torvis, esempio di mattonelle eseguite dagli artigiani ceramisti della scuola di Torviscosa, recentemente studiati da Sandra Rucci.



▲ Giovanni Patat, paliotto d'altare raffigurante l'Eucaristia, terracotta, 2000, Reana, Chiesa Santi Fortunato e Felice.

Giovanni Patat da Artegna è uno scultore fuori dell'ordinario, gran lavoratore e affascinato dall'operare di uomini e animali. Per raffigurare l'Eucarestia nel pulpito in terracotta di Reana fa convergere verso il calice tutti i fedeli, impegnati nelle occupazioni quotidiane. Importante il ruolo degli agricoltori e delle loro bestie: ancora buoi aggiogati che trainano l'aratro o donne intente a mungere le vacche, in una riedizione a rilievo della pittura di Marino Spadavecchia.





Enrico Ursella, *Aratura*, s.d., olio su tela, Udine, collezione Fondazione CRUP. Qui Ursella rappresenta tre coppie di bovini di razza Pezzara Rossa che trainano con il giogo (*jôf*) un pesante aratro. Un contadino lo regge e gli altri pungolano gli animali; l'inquadratura obliqua suggerisce il movimento e presenta analogie con fotografie dell'epoca. Il colore denso dato a spatola, sensibilissimo alla luce, crea la pesantezza dei volumi, sottolineando lo sforzo delle bestie. Il tema degli animali che arano fu più volte ripreso dal pittore in numerose varianti.



Tarcisio Baldassi, *Vacche al traino*, Buja, anni Cinquanta del Novecento; archivio Alvio Baldassi, Buja. In un idillico paesaggio primaverile la foto riprende i temi trattati in pittura dal pittore conterraneo Enrico Ursella: basta una coppia di bovini aggiogata per trainare il carro con le ruote piene cerchiare di metallo. Il contadino e la donna, seduta sul carro con il fazzoletto nero annodato sulla nuca e il grembiule, osservano il fotografo, che inquadra la scena su una delle tante strade armentarie che percorrevano un Friuli ancora rurale.

Sull'altare di Reana

Uno scultore che ha trattato frequentemente il tema dei bovini è Giovanni Patat da Artegna (1928) che ha ideato per Buja, il cui simbolo è il toro, una fontana in cui lo scorrere delle acque nel bucranio deve evocare il mugugno degli animali. Nel 2000, dovendo eseguire il paliotto d'altare per la chiesa di San Felice e Fortunato di Reana, per raffigurare l'Eucarestia ha fatto convergere verso il calice una teoria di fedeli dediti ai mestieri quotidiani. Tra questi ci sono le raf-

figurazioni di buoi e vacche rappresentati nel lavoro di traino dei carri di fieno e nella mungitura a ribadire il segno della continuità con la tradizione alle soglie del 2000.

Un incomparabile patrimonio artistico

Dai lascivi amori di Giove alle sacre rappresentazioni cristiane, mucche, buoi e tori si sono fatti valere anche in campo artistico. Al Friuli, grazie ad artisti di spessore, hanno lasciato un incomparabile patrimonio di splendide opere. **Tf**



Marino Spadavecchia frequentò l'Accademia di Venezia con Virgilio Guidi e Guido Cadorin per emigrare poi nel 1948 nell'America Latina. Qui venne a contatto con il muralismo messicano, che è alla base delle numerose decorazioni sulle pareti delle case e dei negozi di Forni di Sopra, dove visse dagli anni Settanta. Nulla di meglio che raffigurare l'alpeggio dei bovini sulla parete della macelleria del paese, da un lato la mungitura a mano, come si vede in questo particolare, dall'altro il lavoro del casaro e la lavorazione del burro con la zangola.



San Vito al Tagliamento, Santuario della Madonna di Rosa, timpano a mosaico eseguito dalla Scuola Mosaicisti di Spilimbergo (1963 - 1964) su cartone di Fred Pittino.

Questo particolare del frontone del santuario mostra due buoi che trasportano l'affresco con la Madonna nella chiesa. Il fatto si riferisce all'apparizione della Vergine avvenuta il 2 febbraio 1655 alla piccola Maria Giacomuzzi, malata di epilessia, che pregava davanti all'affresco murato all'esterno dell'abitazione. Per obbedire ai voleri divini l'immagine fu trasportata nella chiesetta di San Nicolò fuori San Vito su un carro; secondo la leggenda i bovini aggogati, giunti davanti alla chiesa, si rifiutarono di avanzare e uno cadde rompendosi una zampa. L'episodio fu ricordato con un bassorilievo lapideo, distrutto con il santuario nel 1945, e venne così ripreso durante la ricostruzione della chiesa iniziata nel 1960.



Bibliografia

Affreschi del Friuli, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli Venezia Giulia, Udine 1973.

Belli Gabriella, *Segantini mostra antologica*, catalogo della mostra (Trento, Palazzo delle Albere, 9 maggio - 30 giugno 1987), Electa, Milano, 1987.

Bergamini Giuseppe (a cura di), *1797 Napoleone e Campoformido. Armi diplomazia e società in una regione d'Europa*, Catalogo della Mostra (Villa Manin di Passariano, 12 ottobre 1997 - 11 gennaio 1998), Electa, Milano, 1997.

Bergamini Giuseppe (a cura di), *La Collezione d'Arte delle Province di Udine / La Collezione d'Arte della Provincia di Udine*, Catalogo della Mostra (Udine, Chiesa di San Francesco, 27 novembre 2009 - 24 gennaio 2010), Provincia di Udine, 2009.

Bergamini Giuseppe, Pauletto Giancarlo (a cura di), *La Collezione d'Arte della Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone. Opere del Novecento*, vol. II, Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone / Skira, Milano, 2008.

Bergamini Giuseppe, Pauletto Giancarlo (a cura di), *Testimonianze d'arte in Friuli. Capolavori della Fondazione Crup*, Catalogo della Mostra (Udine, 10 ottobre - 30 novembre 2008 / Pordenone 5 dicembre - 1 febbraio 2009), Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone / Skira, Milano, 2008.

Bonoldi Lorenzo, *L'amante cornuto*, "Arredossier", a. XXVI (febbraio 2011).

Bovolenta Stefano, Menegon Sandro, *Bovini*, in Menegon Sandro (a cura di), *L'uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*, ERSA, 2010.

Buora Maurizio (a cura di), *La Carnia di Davanzo. Opere dalla Collezione Marco Davanzo di Ampezzo*, Moro Andrea Editore, Tolmezzo, 1997.

Cargnelutti Raffaella (a cura di), *Giuseppe Da Pozzo 1844 - 1919*, Arti grafiche friulane, Udine, 1996.

Ciceri Andreina, *Gli ex voto del santuario di S. Antonio di Gemona del Friuli*, Società filologica friulana, Udine, 1989.

Del Zan Francesco, *Dominare sul bestiame*, in Menegon Sandro (a cura di), *L'uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*, ERSA, 2010.

Menegon Sandro (a cura di), *L'uomo domini sul bestiame... Dalla pastorizia alla zootecnia*, ERSA, 2010.

Menis Gian Carlo, *Il Tiepolo nel Palazzo patriarcale di Udine*, Museo Diocesano e gallerie del Tiepolo, Udine, 2004.

Merluzzi Franca (a cura di), *Giuseppe Barazzutti la bottega d'arte*, catalogo della mostra (Sauris 12 agosto - 30 settembre 1994), Centro regionale di catalogazione e restauro dei beni culturali, Villa Manin di Passariano/ Edizioni della Laguna, 1994.

Merluzzi Franca (a cura di), *Il Museo civico di Gemona. Catalogo delle opere*, Comune di Gemona del Friuli 2007.

Moro Paolo, *Gli ex voto della Carnia*, Società filologica friulana, Udine 1970..

Petrucchi Gabriella, *Economia agricola e silvo-pastorale*, in Fozzati Luigi (a cura di) *Aquileia patrimonio dell'umanità*, Banca Popolare di Vicenza, Magnus Edizioni, Udine, 2010.

Rucci Sandra, *Torviscosa a colori! La ceramica di Torviscosa tra arte e artigianato 1954 - 1988*, Catalogo della Mostra (Udine, Chiesa di San Antonio, 18 marzo - 10 aprile 2005; Torviscosa C.I.D., 19 marzo - 5 giugno 2005; Trieste, Consiglio regionale, 3 maggio - 3 giugno 2005), Tipografia Miani, Udine, 2005.

Vania DI NARDA

What Animals Can Teach

I believe that there are a lot of lessons that animals can teach with the things they do or what they are. In their qualities or in their flaws I have found a lot of learning material for us humans. Friuli is a lush ground for experiences with animals because its rural background hosts many different forms of life and of fauna in particular. Much of my familiarity with animals was gained in Friuli many years ago when I used to come for the summer holidays and spend endless hours watching creatures that appeared to me as fascinating as the adventure books I was so fond of. Whenever I can I still spend time watching any living thing I see, here are some observations that are particularly meaningful to me and maybe to all of us.



Cats

What I have learnt from cats is that you can be liked and appreciated also if you are not a pleaser all the time. Cats display an attitude of self-esteem and snobbery. They walk around in a way that conveys a belief that they are the most significant beings in the

world and that the world spins around them. They walk or better they stroll nonchalantly and they never lose their elegance. They never stoop, they never humiliate themselves. If they want something, they ask for it sometimes seductively, sometimes peremptorily but always in a self-centered way. I remember the young cat of an old lady called Mariute who used to drive her crazy for stealing food away from the kitchen. The cat was called Musetta and I recall us children supporting her thefts and cheering the cat when the old lady would try to run after the feline offender. From them I have learnt that we can be soft and pleasant without losing respect for ourselves, that wanting and asking can go together without implying begging, that looking nice and feeling nice can coexist and that we can please other people without losing ourselves.

Cows

I am constantly surprised by the display of humility of cows. If cats seem proud animals all the time, cows, on the contrary, pass an impression of humbleness and modesty that moves and surprises me. Their nature seems so unassuming that through their apparent meekness I derive an idea of nobility. Cats are snobs, cows are nobles. They seem like detached from the rest of the world, like the landed gentry of pre-industrial England, rural and noble. They are part of the land but somehow they don't belong to it. They serve our human purposes but with a sense of meek superiority. I remember watching them for hours when I, a city-girl, used to come on holiday in Friuli which in those days was a very rural land. I used to feel for them because the cows were tied up in their stables and could never leave them whereas in other

☞ regions of Italy I had seen them graze happily on mountain grass. Cows look as if they know more than us humans, even when we humans chain them to the manger of narrow stables and leave them there for the rest of their useful lives; even when we take them to the slaughterhouse and they meekly submit themselves to the strident procedure. There is nobleness also in humility I have learnt from cows and that humility is quiet and superior at the same time.

pieces of a puzzle. The contribution of one of these pieces is not enough to have a great picture, but the great picture without the one piece is not complete. They work in a dedicated way: they concentrate on what they are doing and enrich the single moment, they don't multitask, but their single actions fulfill more than one purpose, let it be collect pollen or, unintentionally, carry the spores from one flower to another and in this way allow fecundity. Bees are fast, they are not slack-

the bees in protecting their nest, fascinating and terrifying at the same time. They are productive: their work at the end produces something tangible that is honey. Their work is visible, touchable, and testable. It's not like the supposed work of certain humans that is never really discernible or appreciable. It's not like the jobs of some humans whose description you cannot even find in a good dictionary. The product of the work of a bee's activity, honey, is sensual: sticky, sweet, and gluey.



Bees are busy people...

Bees

Bees are busy people. They are very concentrated in their job and they do it with instinct and care. I like the way bees work: they are organized, devoted, fast, and productive. They work alone but they belong to a group and so their contribution matches up with the work of the others as the

ers: they do what they need to do and they do it quickly. They also attack humans if they have to as it happened to a man living in a house near Buia who had six hives and one day while cleaning them a cloud of bees came out and stung him in different places on his limbs. I was surprised by the speed and determination of

Chickens

I find chickens disarming. They look a bit stupid but nice. They go about their business without apparent intents. They ramble around barns, slow and noisy, which is a strange combination of adjectives in itself. When they look at you they seem almost puzzled by your existence. They look and stare as if humans were something too difficult for them to understand but they would still want to make the effort. The chickens that live in industrial battery cages cause me even more emotions. They look productive, busy, and compliant and almost as if they were not aspiring toward more compassionate living. They seem so humble to me that they look annoying. In Friuli I used to see them in hen houses near the houses for humans, busy at their days as the humans were. What I have learnt from them is that I don't want to be like them. I don't want to be so simple-minded to let people do what they want with me. I don't



Donkeys submit themselves to very strenuous and humble jobs.

want to be so productive that I have to pay heavy expenses or so naïve that I don't understand when I am being taken advantage of. I don't want to be a chicken.

Donkeys

Living in Fagagna, the town that has made of donkeys its symbol, has given me a good opportunity of studying them. Donkeys seem to oppose their own will to the will of humans. They sometimes behave in a very obstinate way. They don't necessarily do what they are being asked and in fact

they often seem to be stubborn just for the sake of it. Sometimes their persistency goes against their own advantage and so what might seem like a virtue becomes a problem. They get beaten and often mistreated for their obstination so I don't think that blind determination can be considered a desirable quality as it seems to bring more problems than advantages. On the other hand donkeys submit themselves to very strenuous and humble jobs. In African countries I have seen them spin the wheel of a mill for endless hours, quiet,

peaceful and submitted. When is it then that they draw the line? When is it that they accept imposition blindly and when is it that they decide to oppose? The question is almost hamletic: is it worth to oppose the force of events that happen to us or is it better or wiser to accept them without much resolve? What donkeys teach me is to understand the difference between the two ways of action knowing that if sometimes we have to accept what we cannot change that's the best way to go.

A lot more could be said about animals, our travel companions. I think that they can teach us to be better people. They help us think about our own nature. If I had to be one I think I would chose to be a cat, certainly not a chicken and not even a donkey. Animals seem to be closer to nature and in a way closer to God too. Friuli is no longer a totally rural land as it used to be until not so many years ago so it's no longer easy to meet barn animals. I find this a big loss for our children because I see it as a lost opportunity to discover our own nature. Animals appear to me to be nearer to their primary disposition than many of us humans. They can act brave, cowardly, stupidly, slowly or productively but always in a way that displays their original mission. They don't seem to lose track of their character and don't seem to lose contact with the present moment. All in all to me they seem innocent and simple, weak and strong, good and mean at the same time. Like us human beings.

A close-up photograph of an olive branch against a clear blue sky. The branch is covered in small, dark purple olives and green leaves. The text 'L'olivicoltura nella nostra Regione' is overlaid in a yellow, serif font on the right side of the image.

L'olivicoltura nella nostra Regione

Paolo PARMEGIANI

Un'attività emergente di assoluto pregio, tanto a Trieste che in Friuli

Dopo la terribile gelata del 1985 l'olivicoltura dell'Italia settentrionale iniziò ad essere pian piano recuperata e reimpostata secondo tecniche moderne. All'epoca nella nostra Regione questo settore agricolo era quasi completamente sconosciuto: solo una piccola realtà di una ventina di ettari era presente in provincia di Trieste, dove sopravviveva grazie alla tradizione e a motivazioni sociali. Oggi, a venticinque anni di distanza, l'olivicoltura del Friuli-Venezia Giulia è una realtà importante, poiché svolge un ruolo sia nel mondo della produzione agricola, sia nella gestione del territorio rurale. Circa 400 ettari, oltre cinquecento produttori, quasi 10.000 quintali di olive raccolti nella stagione 2009: questi i dati salienti di un comparto che nel corso degli anni si è fatto strada ed ha conquistato territori ed estimatori.

La più settentrionale

Dal nucleo originario in provincia di Trieste, alla fine degli anni Ottanta e nel corso di tutti gli anni Novanta la coltura inizia a diffondersi in quelle aree in cui era anticamente presente: Carso goriziano, Collio, colli del Friuli orientale da Gorizia a Cormons, da Cividale a Tarcento, colline moreniche fra i comuni di Fagagna, San Daniele del Friuli e Rive d'Arcano, fascia pedecollinare del Livenza nelle località di Aviano, Budoia, Polcenigo, Caneva; qualche impianto si vede anche nella bassa pianura friulana e nelle isole della laguna di Grado e Marano. Quella del Friuli è l'olivicoltura più a nord del mondo. Iniziata talvolta quasi "per gioco", questa coltivazione rappresenta oggi cifre di sicuro interesse, così come il ruolo che essa svolge nell'economia aziendale. Molti

produttori vitivinicoli abbinano al vino l'olio di propria produzione, offrendolo come un'eccellenza in accompagnamento ad altri prodotti di nicchia e di alta qualità (spumante, miele, grappa).

Le varietà

Le varietà utilizzate nei primi impianti friulani sono state quelle provenienti da zone pedoclimaticamente simili, come il Lago di Garda e la Toscana: Leccino, Pendolino, Maurino, Grignano e Moraiolo.

Un lungo e paziente lavoro durato un decina di anni ha consentito all'ERSA di recuperare il patrimonio varietale autoctono, studiarlo e moltiplicarlo: oggi i nuovi impianti parlano di Bianchera, di Gorgazzo, di Carbona, di Drobniza, varietà che esistono solo qui e che legano inequivocabilmente territorio e prodotto.



Olivicoltura in zona carsica: azienda agricola Castelvecchio di Sagrado.

▣ Territorio e paesaggio

Accanto alla funzione propriamente produttiva l'olivicoltura svolge un altro ruolo importantissimo. Chi fa olivicoltura, soprattutto in alcune zone collinari, presidia il territorio, evita l'abbandono ed il dissesto, contribuisce in modo unico al modellamento del paesaggio agrario di cui il sempreverde olivo è uno degli elementi portanti.

Tempestività eguale qualità

In un territorio così piccolo (solo 400 ettari produttivi contro i 90.000 della Toscana e i 350.000 della Puglia) la produzione di eccellenza si raggiunge anche attraverso una tempestiva lavorazione delle olive dopo la raccolta, nei frantoi che oramai sono uniformemente distribuiti sul territorio regionale. Il primo frantoio, quello della Cooperativa agricola di Trieste a San Dorligo della Valle (TS), ha cominciato ad operare nel 1984 e ha dato un impulso fondamentale a tutta l'olivicoltura dell'area. Gli altri sono stati realizzati man mano che le nuove superfici entra-

vano in produzione: Parovel a San Dorligo (TS), Leuz a Muggia (TS), Istituto tecnico agrario a Cividale del Friuli (UD), Lizzi Rino a Ragnogna (UD), Casagrande a Caneva (PN), Olistella a Palazzolo dello Stella (UD), oltre ad altri piccoli impianti ad uso privato ed aziendale. Tanti, financo troppi potrebbe dire qualcuno; ma la qualità del prodotto passa attraverso attenzioni molto particolari e puntuali come l'opera di molitura tempestiva, efficace, attenta e scrupolosa. Il frantoiano deve saper ottenere dall'oliva e trasferire nell'olio tutti quegli aromi e profumi che l'olivi-



Consegna delle olive al frantoio per le operazioni di pulizia e di lavaggio.

coltore ha messo in campo nelle proprie olive. A differenza del cantiniere il frantoiano non ha margini di correzione e miglioramento: se non è accurato e competente può solo peggiorare le cose.

DOP Tergeste

Il riconoscimento delle peculiarità dell'olio di provenienza regionale è arrivato anche dall'Unione Europea che, nel 2004, ha approvato il disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Tergeste" per la provincia di Trieste. Anche le altre zone della Regione hanno, però, una storia olivicola per lo meno venticinquennale e possono aspirare ad una attestazione ufficiale della qualità del prodotto realizzato.

Più rischio eguale più qualità

Una parte dell'olio di produzione regionale viene destinato all'autoconsumo, ma ci sono già oltre una quarantina di produttori che lo imbottigliano e lo immettono sul mercato attraverso la vendita diretta in azienda, partecipando a fiere e manifestazioni, rifornendo gastronomie specializzate e ristoranti.

Il nostro olio è di elevata qualità e gareggia a testa alta in concorsi a livello nazionale; rimane ancora da fare una lunga strada per la sua promozione, per far capire al consumatore che il suo valore (non meno di 10 euro il mezzo litro) sta nella tipicità, nell'aroma e nel profumo, nel lavoro che sta a monte di chi produce ed imbottiglia. Una strada lunga oltre vent'an-



Olivicoltura tradizionale terrazzata a Muggia.

ni, costellata anche di delusioni, come quella della primavera 2009 per chi ha visto decimate le proprie piante a seguito del freddo invernale che, nella bassa pianura, la zona più colpita, ha raggiunto i 18 gradi sotto lo zero. Questi sono rischi da mettere in conto per chi vuole fare olivicoltura a nord di Roma perché man mano che ci si sposta verso settentrione l'olio assume caratteristiche qualitative superiori, ma superiori sono anche i rischi climatici a cui va incontro questa coltura che ha fatto la civiltà mediterranea.

Olio friulano: la qualità...

Parlare di qualità di un prodotto agroalimentare non è un compito facile perché troppo spesso viene confusa con i propri gusti personali (*de gustibus...*), mentre andrebbe valutata con parametri oggettivi.

Perché un olio sia “genuino” basta che risponda ai requisiti minimi di legge, nulla di più: può quindi essere senza infamia, ma anche senza lode. Un olio è invece “di qualità” quando le sue caratteristiche vanno ben oltre requisiti minimi, la sua composizione chimica ed il suo profilo sensoriale sono tali che si riscontra una ricchezza di quei componenti “pregiati” che fanno la differenza rispetto ad altri oli. Ecco alcuni parametri da prendere assolutamente in considerazione:

- la ricchezza in acido oleico, il componente principale e nobile dell'olio; è un acido grasso monoinsaturo, che si sviluppa maggiormente nelle piante coltivate in zone fredde, ai limiti nord dell'area di coltivazione, come appunto le nostre. Non va trascurato il rapporto fra acido oleico e gli altri acidi grassi: se per legge tale valo-

re deve essere compreso fra 55% e 83%, i nostri oli sono sempre sopra il 70%. Anche questo rapporto è positivamente influenzato dall'ambiente “nordico”.

- i polifenoli, sostanze antiossidanti il cui contenuto dipende dalla varietà coltivata e dal momento di raccolta, ma anche dalle caratteristiche del frantoio. La nostra cultivar Bianchera ha un contenuto sempre molto elevato in polifenoli; le altre, pur essendone meno ricche, hanno sempre valori che si attestano sopra le 400 ppm, quindi ne sono ben provviste.

- i tocoferoli, che indicano il contenuto di vitamina E (noto antiossidante non molto presente nella dieta dell'uomo moderno). 🍷



Etichetta di olio friulano, Istituto tecnico agrario statale, Cividale del Friuli.



☞ - l'acidità, indice di degradazione dell'olio, che deve essere bassissima. Questo parametro è ormai da decenni sulla bocca di tutti, quasi fosse l'unico metro di giudizio sulla qualità dell'olio: a fronte di un valore limite massimo di 0,8 g/100 g, i nostri oli difficilmente superano 0,3 g/100g. Bel colpo.

- il fruttato, l'amaro e il piccante: sono tre aspetti che fanno la qualità dell'olio e che, a differenza di un comune sentire, non sono elementi di difetto, ma caratteristiche vere e proprie, che derivano dalla composizione varietale, del grado di maturazione delle olive, dalle tecniche di molitura.

L'epoca di raccolta, in funzione del

grado di maturazione delle olive, influisce sulle caratteristiche degli oli: oli ottenuti da olive verdi e/o appena invaiate contengono un maggior quantitativo di polifenoli e presentano acidità molto basse; man mano che il tempo passa e l'oliva diventa sovramatura, l'olio perde molte delle sue caratteristiche (amaro, fruttato, piccante con aumento dell'acidità) e diventa una sostanza grassa, dolciastra, che unge, invece di condire, i cibi. La qualità dell'olio dipende, quindi, da più fattori e dalla combinazione favorevole degli stessi; da noi incide parecchio il clima che è meno "mediterraneo" rispetto alle aree di maggior produzione e che

Fioritura dell'olivo sui colli di Buja.



Olive della varietà Leccino pronte per la lavorazione.



Nuovi oliveti della varietà Bianchera su ex prati-pascoli a San Dorligo della Valle.

ci consente di raggiungere risultati di sicura eccellenza.

Non dimentichiamo che l'olio, una volta prodotto, deve essere mantenuto nel tempo fino al suo consumo; le migliori condizioni di conservazione sono: il buio, una temperatura di 15-18°C, e l'assenza di ossigeno. L'olio non è come certi vini che migliorano invecchiando: il passare del tempo determina uno scadimento più o meno veloce delle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.

... e la tipicità

C'è un elemento in più, che va al di là della qualità di un prodotto, ma che lega il prodotto con il territorio: è la tipicità, che si raggiunge grazie all'utilizzo di varietà autoctone. Queste sono Bianchera, Gorgazzo, Carbona, Drobniza,

ed altre di minor diffusione, che nel Friuli-Venezia Giulia costituiscono il patrimonio varietale autoctono, attestato sul territorio da secoli, selezionatosi nel corso del tempo, sopravvivendo alle gelate, adattandosi al vento di bora, propagandosi spontaneamente in alcune zone collinari. L'olio proveniente da queste varietà, se ottenuto seguendo i criteri agronomici ed elaiotecnici più accorti, ha una marcia in più, perché può essere considerato tipico delle zone. L'olio di Leccino e Frantoio, varietà ormai ubiquitarie, può essere prodotto in molte parti d'Italia e del mondo, ma un olio di Bianchera, di Gorgazzo, di Carbona e di Drobniza, può essere ottenuto soltanto nelle nostre zone. Gli aromi secondari ed i profumi tipici di ogni varietà (caratteristica

la mandorla ed il carciofo per la varietà Bianchera) ci suggeriscono l'irripetibilità di questi oli in altri ambienti pedoclimatici e segnano in modo incontrovertibile il rapporto con il territorio.

Conoscere per apprezzare e per promuovere

La qualità non si misura sul prezzo, ma sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche che bisogna imparare a distinguere, allo stesso modo in cui abbiamo imparato a riconoscere un vino andato in aceto o una bistecca avariata.

Ben vengano allora le degustazioni alle manifestazioni ed alle fiere o, ancora meglio, i corsi per assaggiatori d'olio, dedicati a tecnici, frantoiani, agricoltori, ma anche e soprattutto a ristoratori e consumatori. Solo se si conosce fino in fondo un prodotto lo si può apprezzare e valorizzare: se non gli si dà il giusto valore non si riesce a promuovere in modo adeguato il territorio e l'agricoltura che del territorio è il principale custode.

Tf



Oli in mostra al concorso AIPO al Castello di Duino, ottobre 2009.



... Se piegate il volto poi un poco verso oriente, vi si fa innanzi il paese che si chiama Colli, cioè un numero infinito di monticelli colti, che posti l'un dietro l'altro nelle lor cime pajono onde di mare che si movano piacevolmente...

Da Giorgio Gradenigo, *I dintorni di Cividale descritti da un patrizio veneto del secolo XVI*, "Forumjulli", n.2, 1885.

Giovanni Battista Panzera

Il Collio, una Terra unica

Brda, i Cuei, Ecklandia: dolci colline di vigne e ciliegi

N

Non si può parlare di Collio se non lo si intende nella sua interezza, ovvero la parte italiana e la parte slovena. Questo insieme di dolci colline è incastonato tra l'Isonzo, il Judrio, la pianura friulana orientale ed il monte Corada. Il Collio è da sempre chiamato *Cuei* in friulano, un tempo “Coglio” nelle denominazioni ufficiali in italiano, *Briske* o attualmente *Brda* in sloveno, *in den Ecken* in tedesco.

In carte seicentesche appare anche come *Eklandia*, da *Eck*, che nell'antica parlata tedesca significava ‘colle’. Le sue vicende sono legate nei secoli alla storia dello Stato di appartenenza. Gli antichi Romani lasciarono diverse tracce, seguirono i Longobardi e gli Avari che, nel secolo VI, portarono al

loro seguito i primi insediamenti slavi, consolidatisi poi nei secoli VII e IX. Tuttora molti toponimi e nomi di paesi, anche nella zona italiana, sono di origine slava, a testimoniare che il confine etnico vide nei secoli il monte Quarin fare da spartiacque della parlata: slovena a nord e friulana a sud.

A Cormòns, da sempre centro di riferimento per tutto il Collio, stabilirono la loro residenza i Patriarchi di Aquileia dall'anno 628 all'anno 737, quando il patriarca Callisto si trasferì a Cividale.

Il Collio, dopo essere stato feudo appartenente al Ducato del Friuli, nel secolo XI fu sotto la giurisdizione dei patriarchi di Aquileia fino all'anno 1330 quando la parte orientale venne annessa alla



L'area del Collio è quella alla sinistra orografica del Judrio. Dalla *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* dell'Imperial Regio Stato maggiore austriaco pubblicata nel 1833.

☞ Contea di Gorizia rimanendo patriarcali la gastaldia di Nebola, con San Lorenzo di Nebola e Dolegna, e la gastaldia di Mossa, con San Lorenzo, assieme alla villa di Brazzano. Queste terre furono a lungo

contese dal Patriarcato e ciò portò spesso alla distruzione dei castelli allora esistenti. Con la caduta del Patriarcato di Aquileia nel 1420, il territorio del Collio, eccetto Brazzano, passò sotto la giurisdizione

comitale. Nel 1500 la Contea di Gorizia, per patti testamentari stipulati tra l'ultimo Conte Leonardo e l'Imperatore Massimiliano I, entrò a far parte dell'Impero d'Austria. La Repubblica di San Marco non riconobbe questi patti ereditari ed il confine tra l'Austria e Venezia fu oggetto di lunghe contese con distruzioni di villaggi, eccidi ed occupazioni di Cormòns, Gorizia e di alcuni territori del Collio per brevi periodi nel 1508 e nel 1615. La contesa dei confini ebbe fine, dopo lunghissime ed estenuanti trattative, solo nell'anno 1754 con la definitiva delimitazione che fissava il confine tra l'Impero d'Austria e la Repubblica Veneta tra Cormòns e Brazzano, con il monte Quarin austriaco ed il colle di San Giorgio veneziano. Diversi cippi di delimitazione sono ancora visibili, in particolare sul versante nord dei due colli a testimonianza di un confine che durò pochi anni, fino all'occupazione francese. Il periodo napoleonico impoverì nuovamente i paesi del Collio con razzie, vessazioni e coscrizioni militari, ma anche ne favorì i commerci con la costruzione di nuove strade. Nel 1866, il Judrio divenne il nuovo confine tra l'Impero Austro-Ungarico ed il Regno d'Italia. La prima guerra mondiale, con l'occupazione delle truppe italiane il 24 maggio 1915, vide il territorio del Collio diventare fronte di guerra con devastazione dei terreni, delle colture, soprattutto i vigneti, con la requisizione di case e la distruzione totale di interi paesi, in particolare Lucinico, Piedimonte, Oslavia e San Floriano.



Collio, 1916. I vigneti occupati da una postazione militare italiana dotata di cannone da 149 mm.



Collio, febbraio 1918. Militari austriaci attorno al *fogolâr* di una casa contadina.

Con la Pace di Saint-Germain-en-Laye del 10 settembre 1919, poi ratificata con il trattato di Rapallo, il Collio tornò ad essere un'unica entità territoriale ed amministrativa fino al 1945. Forte fu la nazionalizzazione italiana, durante il ventennio fascista, delle terre abitate dagli sloveni; una nazionalizzazione più morbida fu messa in atto nella parte friulana. Ai parroci non fu più permesso di predicare in friulano ed in sloveno, e furono forzatamente cambiati toponimi e cognomi per portarli a forme italiane. Dopo l'8 settembre 1943, il Collio, teatro di aspre e cruenti

lotte fra le formazioni partigiane e le truppe tedesche con i loro alleati, assieme al territorio già facente parte del Litorale Austriaco, formò una nuova Provincia, l'*Adriatisches Küstenland*, aggregata al *Reich* germanico. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, il Collio e la provincia di Gorizia passarono sotto l'Amministrazione Alleata, che terminò nel settembre del 1947 con la creazione di un nuovo confine tra la Repubblica Italiana e la Repubblica Federativa Jugoslava. Dopo mille anni di storia il Collio si trovò così diviso tra due Stati sovrani e si incominciò a parlare di "Collio italiano" e "Collio sloveno".

Dalla Guerra Fredda all'agriturismo

Questo territorio, che è sempre stato un unico per storia, tradizioni e cultura multietnica (anche nella parte friulana si è sempre parlato lo sloveno oltre che il tedesco e l'italiano) si trovò diviso. Cormòns, che fu nel tempo la città a cui il Collio faceva riferimento per i suoi mercati, l'offerta merceologica, le banche e la stazione ferroviaria, perse la sua funzione poiché venne privata di gran parte del territorio retrostante. Per una decina d'anni fu in atto una forte impenetrabilità del confine, con famiglie divise e proprietà impossibili da coltivare, finché nel 1954, con il trattato di Udine, furono istituiti i lasciapassare agricoli e civili e riaperti i confini, seppur con i limiti ed i controlli estenuanti da parte delle autorità preposte alla vigilanza dei valichi. Per far comprendere quali furono

le vicissitudini del Collio e delle sue genti nella prima metà del secolo scorso a chi non risiede in questi luoghi, è utile pensare ad una classe di una scuola elementare italiana dove, dietro alla cattedra della maestra, c'era sempre appeso il ritratto del Re o del Capo dello Stato. Il 1900 vide appeso il ritratto dell'Imperatore Francesco Giuseppe, poi, nel 1915, quello di Vittorio Emanuele III, Re d'Italia; nel 1917 ci fu quello di Carlo, Imperatore d'Austria; nel 1918 nuovamente quello di Vittorio Emanuele III che, negli anni Venti fu affiancato dal ritratto di Mussolini. Nel 1943 entrambi vennero sostituiti con quello di Hitler. Nel maggio del 1945, per soli quaranta giorni, fu appesa l'effigie del Maresciallo Tito e, fino al settembre 1947, quella di Roosevelt, Presidente degli Stati Uniti d'America, definitivamente sostituita dal ritratto di Enrico De Nicola, primo Presidente della Repubblica Italiana. Nove ritratti in cinquant'anni! Ora che anche la Slovenia fa parte dell'Europa Unita, con una moneta unica per tutto il territorio del Collio, le strade, che sono le vecchie strade di sempre, non sono più interrotte dalle sbarre di confine di prima, seconda o terza categoria. Gli abitanti del Collio, ed in particolare i turisti che sempre più numerosi vi accedono da tutta Europa, possono percorrerlo senza limitazioni riappropriandosi di un magnifico territorio che, per la dolcezza delle colline, per il colpo d'occhio dei vigneti coltivati con ordine, per i contenuti di cultura e tradizioni,



Questi pali ricordano che il Collio è un'area intensamente vitata.

per i castelli e la storia che le loro possenti mura raccontano, per le trattorie o *gostilne*, per gli agriturismi e, soprattutto, per l'amenità e per l'armonia del suo paesaggio rimane davvero un "unicum".

Terra di chiese e castelli

Oggi, il Collio affascina per le numerose chiese e chiesette sparse sul suo territorio, quasi sempre collocate sulla sommità delle colline come magistralmente ci ha trasmesso il pittore Zoran Music, tipico cognome sloveno delle genti del Collio, nel suo messaggio artistico riprodotto nella prima etichetta del Vino



Brazzano. La chiesa di San Giorgio.

della Pace prodotto a Cormòns. Nel Medioevo questo territorio era caratterizzato da numerosi castelli, molti dei quali, seppur rimaneggiati o ricostruiti, sono tuttora esistenti. Quello di Castel Dobra è il meglio conservato ed è sede del Museo, oltre che dell'enoteca del Collio e di un ristorante.

Terra di vini

Il Collio è sempre stato sinonimo di vino: “ottimo vino bianco”, *bonum vinum*, “vino squisitissimo”, troviamo nelle citazioni in antichi documenti. Le viti coltivate, accoppiate agli alberi quali melo, pero, fico e melograno sono già citate da Erodiano nel 238 d.C.; la produzione doveva essere cospicua se, come cita lo stesso “i vasi vinari di questo paese poterono servire, legati insieme, a formare un ponte sull’Isonzo per il passaggio dell’esercito di Massimino”. Citazioni pervengono dal periodo dei Goti e dei Longobardi e, successivamente, si trovano in contratti del periodo patriarcale dove il vino veniva riscosso quale tributo. Il 6 giugno 1436 i “Cormonesi nobili e plebei si radunano in vicinia” per rivedere le loro leggi e compilano gli Statuti che saranno poi approvati e dati alla comunità nel 1453 da Caterina, contessa di Gorizia, a nome del figlio Giovanni. Negli anni seguenti verranno fatte aggiunte e modifiche e quando la Contea passa a Massimiliano I, Imperatore d’Austria, con un documento in lingua tedesca redatto ad Augusta il 29 giugno del 1500 “Re Massimiliano conferma le franchigie, li privilegi e li Statuti di Cor-



Cormòns. La stazione.

mons”. Il testo descrive in maniera puntuale le consuetudini e le coltivazioni praticate all’epoca, in particolare quelle ritenute di maggior pregio da tutelare dai furti o dai danneggiamenti. Nel 1464 fu stabilito che “...tutti coloro che tengono taverna siano tenuti a trarre il vino nella boccia di legno commisurata, e così venderlo, sotto la penalità di quaranta denari per ogni contravvenzione”. Nel 1470 furono aggiunte alcune norme in fatto di vendita di vino: “...ognuno che intenda tenere taverna, debba tenere la sua taverna ben provvista di vino, e che nessuno possa vendere vino a bozza dopo il giorno di San Martino se non al prezzo limitato dai giurati... che i tavernari vendano la bozza colma di vino... che nessuno possa comperare vino terrano da estranei per tenere osteria a Cormòns, finché vi sia vino da vendere nel luogo”. Per quanto riguarda le colture, sempre nel 1470, si legge: “... che

il gastaldo possa tener arrestato personalmente chi venisse colto in furto di olive negli oliveti, o di uva nelle vigne, sia desso vicino o no; condannandolo alla penale di una marca di soldi, la metà da applicarsi al Gastaldo e l’altra metà a chi lo colse in contravvenzione”. Probabilmente la prima citazione di vino bianco di Cormòns la dobbiamo a Paolo Santonino, cancelliere del Patriarcato d’Aquila, che descrive gli itinerari del vescovo di Caorle Pietro, vicario patriarcale, nelle visite pastorali ai territori interessati dalle incursioni turche in Carniola, Carinzia e Stiria. Il 5 settembre 1486, recandosi in visita al castello di Rosech (Rosegg, in Carinzia), il Capitano del castello Andreas Raynocher, venendo incontro agli illustri ospiti, fece loro dono di due orci pieni di “ottimo vino di Cormòns”. In documenti che vanno dal Trecento al Cinquecento vengono spesso citate donazioni e com-

pravendite di vigne. In uno dei più antichi, datato 5 settembre 1326, si legge: “Il notaio Mathias qm. Magistri Marini de Cormòns stende atto, in presenza *D.ni Jachobi Vicari plebis Cormonsis* mediante il quale Domenica, figlia di Giovanni Tutulini, dona una vigna alla chiesa di Sant’Adalberto di Cormòns”. Nel Seicento iniziano a comparire i nomi dei vini prodotti nel Collio. La Ribolla è spesso citata assieme al generico vino bianco e “vino negro” e, successivamente, il Cividino. Nelle dispute sui dazi da applicare ai vini, nel 1645 si riportano tre qualità di vino soggetto a tassa: il migliore, il mediocre e l’inferiore. In un urbario dei baroni Locatelli nel 1688 viene riportata la quantità di vino Terrano prodotta sopra il monte, e negli anni seguenti vino Ribolla “delli Novalli”. Nel 1710, da una stima di terreni dati in dote da Raimondo della Torre alla figlia Marianna, ubicati nelle pertinenze di San Floriano e condotti da sette coloni, si citano 30.688 “piedi di vitti compresi anche gli Arbori”. Da una supplica tendente ad ottenere il divieto di importazione dell’acquavite dall’estero, si conosce la consistenza della produzione della stessa: nel Collio 90 conzi; Cormòns 450 conzi; Gorizia 600 conzi (nella Contea di Gorizia e Gradisca, il conzo di Gradisca corrispondeva a 78 litri, mentre il conzo di Cormòns corrispondeva ad 80 litri circa). In totale nell’intera Contea vi era una produzione di oltre 1300 conzi (1240 ettolitri) di grappa. Una delle poche citazioni riguardanti le varietà di uva si trova in



Cormòns. Piazza Locatelli, il mercato delle ciliegie.

un urbario dei Conti Attems dove, nel 1769, è scritto che i coloni pagavano non solo con il vino, ma anche con ceste di “uva rafosca e ribolla”. In una classificazione, redatta per motivi fiscali alla fine del Settecento, i vini prodotti nella Contea di Gorizia vengono suddivisi in otto classi di qualità e valore e per ogni classe viene riportata la località di produzione, senza citare il tipo di vino. Nella prima classe sono riportati i vini prodotti a “Barbana, Cerou superiore, Cormòns vignali, Cosana, Dobra, San Floreano, Fleana, San Martino, Medana, Podgora vignali, Quisca”. Nella seconda quelli prodotti a “Bigliana, Iasbina vignali, Lucinico vignali, Nebola, Visgnovicco”. Nella terza quelli di “Dolegna, Fara vignali, San Mauro, Mossa, Oslavia, Peuma, Russiz superiore ed inferiore, Vipulzano”. Nella quarta troviamo i vini di pianura prodotti a “Cormòns, Corona, Meriano, Mo-

raro, Podgora”. In una pubblicazione edita nel 1877 per conto del dottor Alberto Levi sull’industria vinifera del Goriziano, troviamo anche una descrizione dei vitigni coltivati sul “Coglio” ed il modo con cui queste uve venivano vinificate. Il Levi afferma che nella provincia goriziana i vitigni coltivati si possono ridurre sostanzialmente a quattro: la Ribolla ed il Cividino per i bianchi, il Rifosco ed il Corvino per i neri. Per la Ribolla indica che è un “nome generico di uve o di quel vino bianco, leggermente pagliato, alla cui fattura concorrono parecchie qualità di uve, fra cui primeggiano la vera ribolla e la glera. La prima ha due varietà: la verde e la gialla, o gargania dei Cogliani, la quale è più ferace e profumata dell’altra. La glera conta numerose qualità e fra queste una comunissima a grappoli piramidali allungati e spargoli, i cui acini restano almeno per metà agrestini”.



Cormòns. Gruppo di lavoranti alla cernita delle ciliegie.

Scrive poi che nel Collio le uve bianche si lasciano maturare ed invecchiare perché il mosto di quelle uve, ancora dolce e torbido, si consuma a Trieste, Udine ed in Carinzia nei mesi di ottobre, novembre e dicembre con il nome di “ribola dolce del Coglio”.

Il conte de Baguer

Dalla “Cronaca d'amministrazione”, tenuta a partire dall'anno 1880 dal conte de Baguer, proprietario del castello di Dobra e di ampi possedimenti che spaziavano da Gorizia a Mossa e da quasi tutti i comuni del Collio, ora sloveno, a Cormòns, per complessivi 2282 campi (882 ettari circa) comprendenti 112 colonie, si traggono non solo interessanti notizie sulla viticoltura di fine Ottocento, ma anche interessanti spunti sulla realtà socio-economica del tempo. Nel 1904 sulla superficie vitata di 315 ettari venivano coltivate le varietà Ribolla, Riesling, Franconia, Portoghese, Borgogna e Picolit. La produzione vinicola annuale con-

sisteva in una media di 1300 ettolitri, con una punta di oltre 2000 nel 1909. Di questi il 92% circa era vino bianco e solo l'8% vino rosso. Al vino venivano dati nomi francesi richiamanti la località che era il centro di amministrazione della vasta proprietà. Ecco quindi *Château Dobra blanc* vino bianco comune, *Château Dobra blanc superieur* di uve bianche scelte ed un po' appassite, *Château Dobra rouge* vino rosso comune, *Château Dobra rouge superieur* di solo uve Blaufrankisch, *Château Dobra doux* di uve Picolit, *Château Dobra Mousseux* spumante e *Château Dobra Bourgogne* di uve Borgogna (Pinot nero). Nel 1883 il conte de Baguer introdusse bottiglie differenti per ogni tipo di vino: la bordolese marrone e la renana verde, la mezza bordolese verde per il Picolit e la bordolese originale per lo spumante. Le prime bottiglie furono acquistate a Klosterneuburg e successivamente da ditte della Boemia che avevano il deposito a Trieste. Le

etichette venivano fatte stampare a Graz, le capsule metalliche e la macchina capsulatrice furono acquistate a Vienna dalla ditta Vetter. Considerando che una buona bottiglia non basta e ci vogliono anche buoni tappi, raccomanda attenzione nell'acquisto, che non abbiano pori troppo grandi ed odori. I tappi provenivano da Vienna, ma per i vini migliori erano acquistati presso Monsieur Constant a Bordeaux. Dal 1889 al 1914 viene tenuta una dettagliata trascrizione dei gradi zuccherini nel mosto separatamente per le due varietà di vino rosso e per i singoli poderi di Ribolla. A Baršana, Biliana, Dobra, Fleana e Medana si raccoglievano le uve migliori che riportavano una media di 18-19 gradi. Alcuni campi venivano coltivati a vivaio di viti americane e vivai di “Ribolla, Blaufrankisch ed Oporto (Blauer Portugieser)”. In una nota si sottolinea come le europee innestate su americano producono eccellenti vini e che in diverse province della Francia i vini prodotti dalle viti innestate si vendono più cari ed ottengono nei concorsi i maggiori premi. Nel 1884 de Baguer era convinto che “il nostro avvenire sta nel vino”, motivo per il quale bisogna aumentare la superficie vitata senza badare a spese, facendo “saltare in aria la ponca” e poi contenere il tutto con muri di sostegno. Nel 1909 fece costruire tre botti in cemento, con rivestimento in maiolica, dalla ditta “Rostock e Hoffelner” di Klosterneuburg, che inviò a Dobra le sue maestranze. Le botti avevano una capienza di 208, 279 e 252 ettolitri ed una



Scorcio del Collio in veste invernale.



Cormons, 1899. Cartolina con sovrastampata la pubblicità per la vendita di vino.

☞ di esse è tuttora esistente nella cantina del castello attualmente adibita ad enoteca. Dalla lista dei “compratori di vino”, datata 1903, si riscontra che i vini venivano venduti a Zagabria, Varaždin, Lubiana, Graz, Tarvisio, Maribor, Klagenfurt, Vienna, Fünfkirchen (Ungheria), Postumia, Plezzo, San Daniele (Friuli) ed al signor Adolf Gemmring, agente, per fornire la cantina del signor Kupelwieser, proprietario dell’isola di Brioni. Il conte scrisse anche un’ampia dissertazione dedicata al Picolit; in essa viene precisato che a differenza del Sauternes e del Tokaj, a causa delle differenti condizioni climatiche del Collio, non si può lasciare appassire l’uva sulla pianta, ma l’appassimento deve avvenire su graticciati. Raccomanda che al momento della pigiatura l’uva di Picolit deve essere “sgranellata” allontanando gli acini marci. L’uva passita segnava nel pesamosto

30-35 gradi di zucchero ed il vino arrivava fino a 17° alcolici. Una parte del Picolit veniva utilizzato quale aggiunta per lo spumante *Château Dobra Mousseux* e si raccomandava di lasciare il vino di Picolit diversi anni in botte prima di imbottigliarlo quale *Château Dobra doux*. Interessante è la descrizione di un ritrovamento fatto durante i lavori di sistemazione all’interno del castello di Dobra: “Nel mettere un po’ d’ordine anche nell’interno del castello di Dobra, scopersi una quantità rilevante, quasi mille bottigliette, di Picolit dimenticate in uno stanzino al secondo piano. Nessuno se ne era mai occupato né si sapeva che quelle bottigliette contenesse un tesoro. Apertane una, trovai dello squisito Picolit d’una età venerabile. Mi dispiaceva però non saperne l’età precisa, quando l’altro giorno, esaminando le porte e finestre dello stanzino, trovai sulla

porta d’entrata un elenco delle bottigliette in questione. Ve ne erano del 1760, 1780, 1790, 1800, 1810 e 1846! Travasato il nettare in altre bottigliette, ben otturate e provviste delle corrispondenti etichette, ne feci trasportare molte, la metà, in città. Alcuni anni dopo feci sapere al Restaurant Sacher di Vienna che avrei potuto cedergli la metà del Picolit a ragione di fl. 20 a 25 la bottiglietta d’un quarto di litro per quelle dal 1760 al 1800. Mi rispose di non avere che dire circa il prezzo, essendo raro il trovare vini di tale età, ma essere tali le circostanze della capitale dopo il *krach* del 1873, che poco spendevano anche le più cospicue famiglie in quanto ai vini”. Si può dedurre che Vienna non poteva permettersi il Picolit del Collio. Nelle tenute del de Baguer le vendemmie iniziavano verso la fine di settembre e terminavano il 20-25 di ottobre. Anni abbondanti furono il 1893, 1907 e 1909. Al termine della vendemmia veniva offerto un “likof” a castaldi e guardiani e vi partecipava anche il bottaio. Nel 1892 si consumarono 6 chili di manzo, 10 chili di montone, 5 chili di riso, formaggio per grattare, 2 chili di formaggio e 10 “ruzze” di pane per un costo di fl. 12,23. Non si sa di preciso quante persone parteciparono, presumibilmente venti, ed in margine alla nota spese l’Autore riporta... “Troppo!”. Diversa era la situazione ed il trattamento riservato ai coloni. Il rapporto di colonia era gestito sulla base della divisione dei prodotti e delle spese fra le parti. Per la casa il colono doveva consegnare

↳ al padrone 3 ettoltri di vino della sua parte. Il vino andava per $\frac{2}{3}$ al padrone ed $\frac{1}{3}$ al colono. Il vino da torchio per il 15% sul fiore al colono ed il resto come il vino. Le zarpe, cioè le vinacce, andavano tutte al colono. Le castagne venivano divise a metà, mentre per le ciliegie il colono doveva versare 2 fiorini. Le olive $\frac{1}{3}$ al colono e $\frac{2}{3}$ al padrone e così anche le susine. Per il pollame dovevano essere versati 3 fiorini per colonia e le uova divise in un rapporto di 8 a 12. Le spese per lo zolfo ed il solfato di rame competevano per $\frac{2}{3}$ alla parte padronale. Inoltre ogni colonia doveva, quale regalia, consegnare al proprietario una cesta di uva e di ogni varietà di frutta coltivata, e fornire “rabotte”, cioè prestazioni di lavoro gratuito per manutenzioni, consistenti annualmente in sei giornate di manodopera maschile e tre femminile. Per le colonie di pianura, il frumento doveva essere consegnato nella misura di un ettolitro di granella per campo, il granoturco 15 litri ed il valore del ricavato dai gelsi per la metà in contanti. A Pasqua il conte de Baguer aveva mantenuto “l'uso patriarcale” di regalare ai coloni le “pagnoche”, probabilmente le pinze pasquali. Ordinava ogni anno una novantina di pezzi al fornaio di Cormòns. Le case date in uso ai coloni versavano in pessimo stato tanto che il Conte, resosene conto, nel 1882 informò i coloni che sarebbero state riparate a spese dell'Amministrazione e che la stessa doveva essere informata di ogni nuovo guasto in modo da porvi rimedio subito con poca spe-

sa, prevenendo così il rischio del crollo di certi tetti ed evitando ai coloni di “dormire nel letto sotto l'ombrella e di usare le pentole per raccogliere l'acqua che grondava dai buchi e dalle fessure”. Diede inoltre precise disposizioni al guardiano affinché ogni mese visitasse tutte le stanze, le stalle ed i letamai delle case coloniche e ne facesse dettagliato rapporto. In un apposito paragrafo elenca i coloni che “pagano bene”... e ne viene riportato uno soltanto.

Quelli che “pagano meno male” sono sei, tutti del Collio, mentre gli altri sono debitori. Nell'anno 1882 iniziano anche per la gente del Collio le prime migrazioni per l'America. Il conte de Baguer annota: “Questo frutto della società moderna non ha fatto radice sotto la mia direzione. I nostri coloni, purché non siano pigri o viziosi, stanno bene. Più d'uno comprò terre e case con le sue economie. Alcuni emigrarono e fu tanto meglio per l'Amministrazione”.



Varietà di ciliegie. Tavola tratta da un Lexikon tedesco.



Cantina di Plessiva disegnata nel 1953.

Distruzione e ricostruzione

La “Cronaca d’amministrazione” del conte de Baguer si interrompe con l’anno 1914. In agosto l’Austria-Ungheria dichiarò guerra alla Serbia e l’Europa s’infiammò. I parroci lessero in chiesa il proclama di mobilitazione. Molti giovani coscritti dal Collio andarono a Trieste per raggiungere il 97° Reggimento. I paesi iniziarono a svuotarsi e nel 1914 la guerra, che sembrava dovesse durare poco, sottrasse gran parte della manodopera maschile. Tutti gli uomini fino a 42 anni di età dovettero raggiungere i rispettivi reggimenti di appartenenza. La frutta rimase sugli alberi a marcire e durante il periodo delle vendemmie non si vide nella zona nessuno dei commercianti che normalmente affluivano numerosi. Nella primavera del 1915 gli Italiani iniziarono ad ammassare truppe al confine e sul Collio sempre più

numerose giungevano reparti austriaci. Si incominciarono a scavare trincee ad Oslavia e sul monte Sabotino ed in alcuni paesi gli abitanti furono trasferiti o emigrarono all’interno dell’Austria. Le colline ricoperte di ciliegi in fiore videro i primi soldati italiani il 24 maggio. Furono tagliati i fili del telegrafo e tolti i battagli delle campane. Iniziaroni i primi scontri sulla vicina linea del fronte ed il Comando italiano ordinò lo sgombero di parte del Collio: le persone di rilievo ed i politici furono rinchiusi nelle carceri di Udine ed i parroci deportati a Cremona. I pochi rimasti s’ingegnarono per vendere vino, frutta e pane all’Amministrazione militare, nascondendo quanto avevano di prezioso nelle cantine dietro muri improvvisati. Tra i vigneti si piazzò l’artiglieria e si scavarono trincee e terrapieni utilizzando materiale prelevato dalle case e dalle cantine

abbandonate. Altri terreni furono ridotti ad accampamenti militari per le truppe che venivano in riposo dal fronte dell’Isonzo. La campagna e le vigne finirono in uno stato di pietoso abbandono, sia per l’occupazione che per la mancanza di manodopera. Prima della ritirata dell’ottobre 1917, l’esercito italiano bruciò tutti i magazzini che contenevano viveri e fece saltare i depositi di munizioni aggiungendo devastazione alla devastazione. Alla fine della guerra, mentre nelle città italiane si festeggiava, ai profughi del Collio era ancora impedito il ritorno nella propria terra e gli uomini del dissolto esercito austriaco, rientrati a casa, dovettero aspettare il ritorno delle loro famiglie dall’Italia fino ai primi mesi del 1919 e oltre. La situazione economica era molto critica, ma con i primi sussidi si iniziarono a sistemare strade e canali, organizzando squadre di lavoro. I campi ed i vigneti, in fase di sistemazione, non erano ancora nelle condizioni di normale produzione. Ci fu un buon raccolto di ciliegie, ma non esisteva più il mercato di prima e la vendemmia si rivelò molto scarsa. Nel 1920 fu iniziata la ricostruzione dei paesi distrutti e, grazie alla fattiva attività dei parroci con il credito della Cassa di Risparmio, furono acquistate alcune proprietà della borghesia agricola e cedute ai coloni che le lavoravano. Vennero stimati i danni anche per i terreni ed i vigneti, ma le sovvenzioni andarono tutte ai proprietari e nulla ai coloni. Per incassare i risarcimenti si doveva prendere la cittadinanza italiana. ■



Scorcio del Collio in veste estiva.

↳ L'unico che non ricevette alcunché fu il conte de Baguer in quanto preferì conservare la cittadinanza spagnola. Nello stesso anno fu raggiunto un accordo con l'Associazione dei proprietari terrieri del Goriziano, in virtù del quale i contratti ottennero la validità di otto anni: il mosto veniva ripartito in parti uguali e la frutta raccolta consegnata al padrone nella quota del 25%. Nel 1922 la neo-costituita "Associazione agricola dei Coloni e dei piccoli Proprietari" si assunse l'onere per il riscatto dei terreni di 38 coloni dalla contessa Elvira de Baguer, riscatto che, anche a causa della mutata situazione economica, si concluse a ridosso della Seconda Guerra Mondiale. A Cormòns, dove la piccola proprietà era più consistente, si incominciò a sviluppare la viticoltura e già negli anni Cinquanta diverse erano le aziende che producevano vino e lo commercializzavano in bottiglia, iniziando così a far apprezzare il magico prodotto del Collio.

Tutti frutti

Cormòns è stata da sempre la porta naturale del Collio, ma fu la costruzione della linea ferroviaria Nabresina - Udine, che completava la Süd Bahn collegando Cormòns con Trieste e Vienna, a consolidare questo ruolo. Il 29 aprile del 1860, terza domenica dopo Pasqua, ebbe luogo la corsa inaugurale, con treno a vapore, da Udine verso Cormòns e la sera il ritorno da Cormòns a Udine. Il servizio regolare fu avviato il 3 ottobre, iniziando così il collegamento ferroviario che dopo il 1866 divenne

la linea per l'Italia e la Germania. Fu un'occasione importante per l'industria locale e per i commercianti che trovarono nuovi sbocchi, tanto che fu istituita la dogana per la spedizione delle merci.

A Cormòns si svolgevano due fiere annuali, quella di San Giovanni e quella della prima domenica di settembre, alle quali partecipavano numerosi gli abitanti del Collio. Venivano a vendere i loro prodotti e, con i soldi ricavati, acquistavano altri beni movimentando così il commercio. Ogni primo lunedì del mese si teneva il mercato degli animali nell'area del Foro Boario. Ogni mercoledì e venerdì c'era il mercato settimanale che occupava quasi tutte le vie del centro. La piazza del Teatro era riservata nel mese di giugno al commercio dei bozzoli, mentre in via Brolo si vendevano le botti. La Piazza Locatelli, allora cuore di Cormòns, era destinata alla vendita stagionale delle derrate alimentari, ortaggi, frutta, selvaggina, sementi, fiori ed uccellame. La stessa piazza, e quando gli spazi non bastavano anche le vie limitrofe, ospitava giornalmente da maggio ad ottobre il mercato d'esportazione della frutta. Iniziava alle cinque del mattino ed i cestii, ordinatamente predisposti e perfettamente allineati, dovevano rimanere coperti fino al segnale della guardia comunale, con il quale si dava inizio alle contrattazioni. Vi si vendevano ciliegie, albicocche, pesche, fichi, prugne, uva, castagne e frutta secca. In particolare, tra la frutta essiccata, erano ricercati i fichi "vendemmiai" biondi e dolci del Collio, le

susine, le pere e le albicocche: particolarmente apprezzate erano le "prunele" o, in friulano, *doplons*. Il nome "prunele" era un retaggio dell'occupazione napoleonica in quanto il sistema di lavorazione, poi diffusosi in tutto il Collio, era stato importato dai Francesi: erano susine dolci, sbucciate con un apposito coltellino ricurvo, fatte essiccare su graticci di vimini e poi trattate in apposite casse con lo zolfo. A metà lavorazione venivano private del nocciolo e, con una leggera pressione tra l'indice ed il pollice, venivano pinzate assieme due a due. Da un quintale di susine fresche si ottenevano 15 chili di essiccate. Ognuno di questi *doplons* veniva poi avvolto a modo di cioccolatini per le confezioni di lusso, oppure venivano sistemati in ceste di legno per essere esportati in Germania, Austria, Scandinavia, Olanda e Russia come *Görzer prunellen*. In America del Nord le prugne venivano spedite pressate in botti da 200 litri, rivestite all'interno con foglie di alloro. Nel 1904 la produzione di "prunele" in tutto il Collio fu di oltre 1000 quintali.

Son rivâts i Ebreos...

Sulla piazza di Cormòns si riversava gran parte della produzione di frutta del Collio che veniva contrattata, particolarmente le ciliegie, da commercianti ebrei, i quali venivano per l'occasione da Vienna. Quando, a maggio, arrivavano, popolarmente si diceva: *son rivâts i Ebreos, lis zariesis a son maduris*. Gli Ebrei erano talmente numerosi da attivare, durante la loro permanenza, un oratorio di

pregghiera presso la casa Zavagna. Le ciliegie venivano confezionate nei vari magazzini riempiendo cestelli di legno a sezione tronco-piramidale e successivamente, in vagoni ferroviari refrigerati con barre di ghiaccio che venivano sostituite durante il percorso nelle stazioni, raggiungevano i mercati generali di Vienna. Alcuni vagoni, ed in particolare le due varietà di Cepika, proseguivano fino a Varsavia e San Pietroburgo. Si dedicavano al commercio della frutta anche 18 famiglie cormonesi e qualcuna si era coraggiosamente trasferita a Vienna per gestire direttamente un magazzino al mercato generale, scavalcando così gli intermediari e provvedendo direttamente al commercio finale. Le ciliegie giungevano al mercato cormonese in grandi cesti portati dalle donne col *buinz*, o in bilico sulla testa, o trasportati con le carrette dai paesi più lontani. Le varietà più apprezzate erano conosciute a Cormòns con le loro denominazioni friulane: *zipichis neris* e *rossis*, *promiedis*, *picarossa*, *picanera*, *germanichis*, *tarzintis*, *da zere*, *marinei*, *duronis*. Nel 1912, annata particolarmente abbon-

dante, furono venduti in piazza Locatelli 10.418 quintali di sole ciliegie ad un prezzo oscillante tra le 26 e le 124 corone al quintale.

Olivi

Sul Collio venivano coltivati anche gli ulivi, prevalentemente sparsi tra i vigneti o sui terrazzamenti degli stessi. Le piantagioni vere e proprie di ulivi occupavano soltanto nove ettari e nel 1891 vennero prodotti circa 50 ettolitri di olio d'oliva. Il mercato, sospeso nel maggio 1915 a causa della guerra, riprese già nel 1917 dopo la rotta dell'esercito italiano a Caporetto ed il ritorno a Cormòns degli Austriaci, ma il prodotto fu scarso perché le colline ed i terreni avevano subito forti devastazioni per l'occupazione militare ed interi paesi quali Lucinico, Piedimonte, Peuma, posti sulla fronte della guerra, erano andati completamente distrutti. C'era poi il rischio che i prodotti portati al mercato venissero requisiti per soddisfare le esigenze di approvvigionamento dell'esercito austro-ungarico.

Da un Dopoguerra all'altro, dalla padella nella brace

Finita la guerra, bonificati e

risistemati i terreni, la frutta riprese a riempire la piazza e le vie di Cormons. Molti dal Collio erano emigrati e mancavano i commercianti ebrei, per cui la frutta prese sempre più la via del Regno d'Italia e sempre meno quella di Vienna. Nel marzo del 1925 il "Gospodarski List" pubblica il resoconto, in quintali, della frutta venduta a Cormòns nell'anno precedente: ciliegie 8410, pere 60, albicocche fresche 750, pesche 45, uva da tavola 780, susine fresche 3060, mele 400, frutta varia 120, castagne 690, albicocche secche 150, susine sbucciate secche (*doplons*) 300, pere secche 35, ma si era ormai persa quella caratteristica di internazionalità del vecchio mercato dove si contrattava in friulano, in italiano, in sloveno ed in tedesco. L'attività del mercato continuò tuttavia fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale, quando un confine separò per la prima volta Cormòns dal Collio, suo naturale entroterra, privando così il rifornimento degli squisiti prodotti della terra al tradizionale mercato che rappresentava, da sempre, il principale emporio del Collio.

Tf

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. (1974) – *Cormons*. Società Filologica Friulana, Udine.

AA.VV. (1985) – *Cormòns, immagini e cronache dal confine orientale*. A cura di G.B. Panzera, Cormòns, Comune di Cormòns.

ANTONINI P. (1865) – *Il Friuli Orientale*. Studi, Valardi Editore, Milano.

CAPRIN G. (1892) – *Pianure Friulane*. Grafiche Erredici, Padova.

CORBANESE G.G. (1983) – *Il Friuli, Trieste e l'Istria dalla preistoria alla caduta del Patriarcato di Aquileia*. Del Bianco Editore, Udine.

COSMA S. (1992) – "Dotato di eccellentissimi vini, è il contado di Gorizia...", *Viticoltura Goriziana*. Edizioni della laguna, Mariano del Friuli.

COSSAR R.M. (1946) – *Castelli del Collio. Vipulzano*. "Ce fastu?", Società Filologica Friulana, dicembre 1946, n.1-6 Udine.

CUMANO C. (1868) – *Vecchi ricordi cormonesi*. Tipografia del Lloyd Austriaco, Trieste.

DE BAGUER S. (1896-1914) – *Cronaca d'amministrazione, 1896-1914*. Manoscritto inedito.

DI MANZANO F. (1858) – *Annali del Friuli*. Rampinelli Editore, Udine.

FALZARI G.B. (1960) – *Il Castello di Cormons*. "Studi Goriziani", Vol. XXVIII. Gorizia, Biblioteca Civica.

GEROMET G. ALBERTI R. (1995) – *Nobiltà della Contea*. Edizioni della laguna, Mariano del Friuli.

LEVI A. (1877) – *Il presente della industria vinifera del Goriziano*. Tipografia G. Seitz, Udine.

MIOTTI T. (1980) – *Castelli del Friuli. Le giurisdizioni del Friuli orientale e la Contea di Gori-*

zia. Del Bianco Editore, Udine.

PANZERA G.B. (1995) – *Brda-Collio-In den Ecken. Il Collio e Cormòns*. Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli.

PANZERA G. B. (1998) – *Cormòns, terra per due patrie*. Edizioni Vino della Pace, Cormòns.

PASCOLO E. (a cura di) (2003) – *Itinerario di Paolo Santonino*. Campanotto Editore, Pasian di Prato.

VON CZOERNIG C. (1969) – *Il territorio di Gorizia e Gradisca*, 1891. Gorizia.

Enrica CAPITANIO

Devastato da ignoti

l'orto di Francesco Pressacco



Scorcio della vecchia Turrída.

Alzandosi la mattina del 20 maggio 1803 Francesco Pressacco della famiglia dei *Gros*, figlio del notaio Gio. Angelo, ebbe una brutta sorpresa: qualcuno era entrato nottetempo nelle sue proprietà e si era accanito sugli alberi e sulle piantine del suo orto, distruggendo pressoché ogni cosa. Riavutosi dallo sconcerto, dopo aver fatto una rapida ispezione, decise di far stimare ufficialmente i danni. Chiamò quindi due “uomini di comun”, cioè capifamiglia aventi diritto di partecipare alle vicinie, ai quali chiese di esaminare diligentemente l'accaduto, mentre il notaio Perusino Perusini di Sedegliano metteva tutto a verbale. I fatti avvennero a Turrída, oggi

frazione del comune di Sedegliano. Il documento è giunto fino a noi e risulta di grande interesse perché ci permette di sapere che cosa si coltivava in un paese della media pianura friulana all'alba del XIX secolo e quindi che cosa si consumava per l'alimentazione ad uso familiare. La sua importanza risiede soprattutto nell'aspetto di quotidianità: esso ci restituisce l'immagine viva di una tradizionale abitazione contadina friulana con le viti piantate ad abbellire il portone principale d'ingresso alla casa, che si estendono a coprire il muro verso mezzogiorno, e ci fornisce informazioni rispetto al modo di coltivare la vite: ve n'erano 14 piante allevate a pergola, che producevano ogni anno una secchia di vino. Questa quantità appare di molto sottostimata, visto che le quattro viti sul portone davano, secondo gli stimatori, tre secchie. Accanto alle viti c'erano i gelsi: uno aveva degli innesti, che gli ignoti vandali avevano strappato, altri sei “piccoli” erano stati tagliati, così come tre “pomaretti”, probabilmente dei piccoli meli. Nell'orto poi Francesco Pressacco aveva piantato verze, di cui molte,

vista la stagione, erano “di semenza”, come del resto l'insalata; finocchi; aglio, che per fargli un dispetto ancor maggiore era stato messo in strada, davanti alla porta; e poi gli immancabili legumi: fave, “bisi”, fagioli.

Va rilevata la posizione sociale del proprietario: egli è uno dei maggiori del paese, di famiglia benestante, figlio come si è detto di un notaio, dotato perciò di mezzi non solo materiali, ma anche culturali. Forse, per motivi a noi sconosciuti, si era fatto dei nemici, che vollero colpirlo con tanta acredine. In secondo luogo è significativo il momento storico in cui avvennero i fatti: siamo alla fine di un mondo, la Repubblica di Venezia è caduta qualche anno prima, di lì a poco le leggi napoleoniche avrebbero spazzato via tutte le secolari istituzioni comunitarie che fino allora avevano retto i villaggi friulani, istituendo i moderni comuni amministrativi, la leva obbligatoria, il catasto e abolendo le giurisdizioni feudali. Nessuno, in seguito, avrebbe più chiamato “uomini di comun” per stimare, come spesso succedeva, i danni causati soprattutto dagli animali lasciati liberi per le strade e nei campi. Le guerre, la rivoluzione, le carestie e la grande emigrazione erano ancora di là da venire.

Misure e nomi desueti

Il *conzo* (friulano *cuinç*) era unità di misura per liquidi pari a 79,30 litri. La *secchia* (fr. *sele*), sottomultiplo del *conzo*, era pari a 19,82 litri.

Incalmato significa ‘innestato’; 

le *calmelle* sono le marze (fr. *calmèlis, calmènis, insìts*).
Con *vaneza*, parola di origine veneta, qui si intende 'aiola' (fr. *jeche, plet, strop*).
La *fava*, da sempre coltivata in Friuli, ha perso terreno davanti al più competitivo fagiolo di origine americana qui arrivato nel corso del Cinquecento, fino a svanire del tutto nel secolo scorso.
Bisi è il nome veneto dei *cesaròns* (it. piselli).
La presenza di piante da *semenza* ci informa sull'autoproduzione del seme, pratica da sempre in uso che, però, non precludeva scambi o compravendite di semi, da sempre fonti di arricchimento genetico. La *canna gargana* (fr. *cjane gargane*) ha come nome scientifico *Arundo donax* L. e si trova allo stato spontaneo nei siti paludosi, lungo i corsi d'acqua e nei fossi e, come si legge nel *Vocabolario botanico friulano* di G. A. Pirona uscito nel 1871, "si coltiva comunemente negli orti per vari usi, ed una varietà a foglie variegiate per ornamento". Tra i "vari usi" possiamo citare il sostegno delle viti giovani, l'ausilio nell'allevamento delle viti in produzione, il sostegno di ortaggi rampicanti, ecc.

Tf



G...P D ... R ...

Per ... D F V R T R G D P ... R ... R ... W D F R ...
detto Grosso di questa villa, riffersero li domini
D F V R T R G D P ... D F R P R ... L D R ... R D ...
D V D T R G D P ... R R T R G D P ... R R ...
3 W D F R U P G ... R P L ... V R F R P ... 8 ...
oggi ad istanza del suddetto domino Francesco
Pressacco conferiti nel di lui orto, a stimare li danni la
notte antecedente in quello statì fatti da persone ignote
come segue.

1	14 piedi di viti in pergola tagliati, considerato il frutto di quelle annuo di vino	conzi_ secchie 1
1	1 moraro erra incalmato, stategli strappate le calmelle del medesimo, giudicato	£ 3.-
1	6 moraretti piccoli tagliati	£ 6.-
1	3 pomaretti tagliati	£ 3.-
1	una vaneza di verze di pianta cavate	£ 25.-
1	2 vaneze di aglio scavato e portato avanti la porta del cortivo in strada, giudicato	£ 6.-
1	vaneza di fava tagliata	£ 3.-
N° 1	1 pianta di finocchio, tagliata	£ 1.-
1	1 vaneza di bisi strapati e gittati a terra, giudicati	£ 8.-
	Fasiòlli escavati per	£ 4.-
	Diversi piedi di verze di semenza tagliati	£ 10.-
	Le canne gargane pure tagliate	
□ 4 2	... D S D P ... D O D D	£ 1.10
	Summa	£ 70.10

3 £ □ 4 piedi di viti a buon frutto in pergola sopra il volto della porta maestra del cortivo ed un altro principiante a frutto, parte □ quali estendonsi anco nel muro del cortivo medesimo verso mezzodi, giudicate di annuo frutto di vino conzi □ secchie 3.-

Tanto riffersero aver concordemente stimato e giudicato, remotis etc., sic.

Presenti ... R ... V D R T R G D P ... R R ... W D F R G R ... R R ...
ed □ G D T R G D P ... D L R ... W D F R G R ... D G T V D I O D
testimoni.



Vinicio GALASSO

Vino Vendrameno: *scoop* o leggenda?

Alla ricerca di un fantomatico *vin di Latisane*

Questa ricerca è stata innescata da una terna di recenti, coloriti passi letterari. Entrando nella *Homepage* del Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Latisana e poi aprendo la pagina dedicata alla “Storia” si trova scritto: “La zona di produzione Friuli Latisana è rinomata sin dal XV secolo quando il figlio del Doge Andrea Vendramin, Bartolomeo, venendo ad abitare nel feudo di Latisana vi istituì un reputatissimo allevamento di cavalli

e diede impulso alle coltivazioni ed in particolare a quella della vite, questo il motivo per cui il *vino furlano della Tisana* ebbe diffusione a Venezia e conservò una *buonissima reputatione* nella città capitale della Serenissima. Il vino Latisana viene anche detto *Vino Vendrameno* dal nome dei proprietari, patrizi veneziani appunto, la famiglia Vendramin”. Questo passo appare ripreso *in toto* nel libro *Enovagando: Friu-*

◀ Locandina della Cantina Sociale di Latisana negli anni Trenta del Novecento.

li-Venezia Giulia, economia, turismo e cultura (Bonetti et al. 2000, 396) che ne attribuisce la paternità a G.B. Altan senza però fornire una corrispondente referenza bibliografica; potrebbe però darsi che questo libro ne sia la matrice originaria.

Anche in *Il Vino in Friuli Venezia Giulia. 1. Storia, terre e vitigni* (Fabbro et al. 2008, 88) si legge: “Al tempo dei dogi veneziani, *il vino furlano della Tisana* ebbe importante diffusione e conservò *bonissima reputatione presso la Serenissima*”.

I Vendramin alla Tisana

Qual è la fonte dalla quale sono state attinte tali notizie storiche? Questi preamboli riportano davvero una encomiabile e finora inedita scoperta documentaria-archivistica oppure echeggiano una mera e fantasiosa licenza letteraria, mirata a creare un alone di vetustà attorno al vino del comprensorio latisanese?

D'altra parte, quali erano le caratteristiche distintive di questo *Vino Vendrameno* o *Vendramino*? Bianco (di color giallo paglierino, giallo scarico, bianco carta, dorato...) oppure rosso (di color rubino, mattone, amaranto...)? Leggero, amabile, secco, dolce...? Dal profumo intenso, dal *bouquet* floreale?

In realtà, nel 1457 il veneziano Bartolomeo Vendramin, figlio dell'Andrea eletto doge nel 1476,



Festa dell'uva a Latisana nel 1932. Sullo sfondo, al centro, il cinquecentesco palazzo Vendramin, distrutto nella seconda guerra mondiale.



acquistò per seimila ducati dai fratelli padovani Giovanni e Bartolomeo Malombra la Terra della Tisana, ma il suo casato ne fu proprietario esclusivo solo fino verso il 1590, poi ne divenne compatrono progressivamente sempre più minoritario. Suscita dunque sorpresa e curiosità storiografica che la conclamata denominazione di *vino furlano della Tisana* e di *Vino Vendrameno*, non riferita nelle fonti documentarie-memorialistiche note o comunque editate del Cinquecento-Settecento e ignorata in quelle dell'Ottocento e Novecento, riaffiori dall'oblio dopo quattro secoli agli albori del secondo Millennio dell'era cristiana.

Nol è vin bon a Latisane

Per un corretto inquadramento della *querelle* è pertanto imperativo presentare sinteticamente una puntuale silloge memorialistica. La fonte più antica è costituita dalla *Descrizione della Patria del*

Friuli scritta da Marin Sanudo nel 1503, nella quale si cita *uno assai bello et forte castelluzo latisana chiamato lutano da Udene circha miglia XXV bone e dicto castello jurisdictione degli magnifici patritii Venitiani Vendramini gli quali cavano de esso assai belle intrade ma fra laltre de una bellissima raza de agili et ligiadri corseri el fa famoso*. Sulla coltivazione della vite e sulla produzione del vino il meticoloso cronista Marin Sanudo non fornisce alcuna informazione. Delizioso rimane però il suo *spot* sui *corseri del castelluzo latisana*, allevati verosimilmente nell'ampia pineta prospiciente il mare.

Un po' più tarda è la *Descrizione della Patria del Friuli* del conte Girolamo di Porcia (1567): *Latisana. Porto del Tagliamento, ove il Tagliamento si comincia a navigare... ora è in mano delli Signori Vendramini Gentiluomini Veneziani senza alcuna*

superiorità, ne fanno alcuna fazione, solamente mangiano il sale Veneto... il luogo è di Passo, capitano molti Mercanti di legnami... e quelli Signori Vendramini hanno razza di cavalli, ne cavano da 10 in 12 mila Ducati d'entrata. Ancora ignorate sono vigne ed orne di vino; ben manifeste restano invece le orme impresse dai *ligiadri corseri*. Così, durante il Cinquecento, secolo nel quale i Vendramin furono i Signori della Terra di Latisana - verso il 1590 ne divenne principale proprietario l'eminente casato veneziano Mocenigo -, il vino di Latisana non ha lasciato traccia degna di nota nelle opere memorialistiche.

Passato oltre un secolo senza altre testimonianze esplicite, trapela il giudizio espresso da riveriti visitatori della Terra nel primo Settecento, allorquando il pievano di Latisana tra la varia *robba di comprar in Venetia* per soddisfare il fine palato dei quaresimalisti (Formentini 1978, 34) deve sovente includere anche *refosco, prosecho e moscato, per esser il vino della Veneranda Chiesa inferiore, non essendo di suo piacimento* (Archivio Parrocchiale di Latisana, *Giornale di quanto si spende à far la spesa al Prē Predicatore 1697-1733*).

Qualche decennio più tardi, il conte Francesco Beretta (1753) ne *La Patria del Friuli illustrata* scrive: *La bella Giurisdizione o Terra di Latisana è situata sul fiume Tagliamento, in poca distanza dal mare, per cui si è reso luogo molto popolato e*

mercantile, particolarmente in legname da fabbricare, di cui ne fa continuo ed ottimo commercio. Anche questa fonte tace sul prodotto bacchico ed in essa non risuona più l'eco dello scalpitare dei *ligiadri corseri*. Un altro memorialista del secolo dei lumi, Marco Sebastiano Giampiccoli, nelle sue *Notizie Storiche, e geografiche intorno la Provincia del Friuli dello Stato Veneto* (1782) scrive: *Latisana... è luogo assai popolato, e vicino al Porto del Tagliamento, facendo scala in questa Terra tutti li Legnami, che discendono per questo Fiume diretti per Venezia, e per altre parti d'Italia... Il suo Territorio è ubertoso, e produce dei migliori Formenti dello Stato, ed essendo ben provveduto di pascoli, abbonda anco di Animali.* Perdura il silenzio su viti e vini.

La Gatta e la Rabbosa

Finalmente, dalle fonti ottocentesche sgorgano notizie interessanti. Infatti, durante il periodo in cui

il Friuli si trovò sotto il tacco di Napoleone, il podestà di Latisana Filippo Donati, su mandato del prefetto del Distretto di Passariano, stilò nel 1807 un *Quadro Storico delle vicende politiche-commerciali e morali di Latisana e dell'attuale suo fisico stato* (Donati 1807, 15): "I vini sono al di sotto della mediocrità, ma le buone uve, che vanno introducendosi, ed una coltivazione più attenta sopra un ramo, che trascuravasi, per l'addietro, ne migliorano ciascun giorno la condizione". Ecco la prima eloquente menzione del vino latisanese!

Non desta dunque sorpresa che fra le 113 specie incluse nel *Catalogo delle varietà delle viti del Regno veneto*, compilato nel 1823 dal conte Pietro di Maniago, compaiano solo tre neri da botte del territorio latisanese (Cavrara, Colombite e Sora) ma non figurino alcun vitigno *Vendrameno*.

Una trentina d'anni più tardi, in occasione della riunione annuale della Associazione agraria friulana

tenutasi a Latisana nel maggio 1858, Nicolò Barozzi redasse un documentato ed analitico opuscolo, intitolato *Latisana e il suo Distretto. Notizie storiche statistiche ed industriali*, nel quale si legge (Barozzi 1858, 43): "Fu unicamente per merito del Bottari che il vino di Latisana, per lo passato in nessuna riputazione e di qualità tale che quasi sempre inacetiva nei mesi di giugno e di luglio, venisse migliorato". Ecco la seconda altrettanto eloquente menzione del vino latisanese!

I progressi nel settore viticolo-enologico vanno infatti ascritti principalmente al merito dell'agente agrario, di origini chioggiotte, Giovanni Bottari (1758-1814), il quale introdusse vitigni più adatti al suolo e al clima della Bassa friulana, migliorò i metodi di piantagione, potatura, vendemmia e vinificazione, e propugnò l'intercalare dei gelsi nei filari delle viti. Il Bottari riscosse un particolare successo con le uve *gatta e rab-*



La Cantina Sociale di Latisana nel 1930.

↳ *bosa, valorose per la costante fecondità e per la nerezza del vino che danno e con l'uva marzemina, fecondissima e adatta a correggere le altre qualità, se vi si frammischiano alla vendemmia* (Cicuttin 1985, 143). Questo suo vino veniva venduto sul mercato ad un prezzo doppio rispetto al vino comune e, nel comparto dei vini liquorosi, rappresentava una ordinaria e piacevole alternativa al Picolit, introdotto in quegli anni dal conte Fabio Asquini nella sua tenuta di Fagagna.

Incidentalmente, è necessario rimarcare che secondo il summenzionato Altan in un manoscritto conservato presso la Biblioteca Comunale di Udine (Fondo Fratelli Joppi, ms. 300) si leggerebbe che per merito del Bottari *il buon vino di Latisana, per lo passato famoso e poi scaduto assai che nelle primavere inacidiva, riprendesse fama nelle mense venete ed italiane in maniera ancor superiore all'antica* (Altan 1978, 302). Orbene, in codesto manoscritto, come pure in un altro manoscritto ad esso strettamente correlato e conservato nella medesima Biblioteca (Fondo Scritti Cicconi G.D., ms. 525) - in essi sono contenute due differenti versioni ottocentesche della succitata relazione di Filippo Donati -, non c'è traccia alcuna di siffatta affermazione, la quale è pertanto una pura invenzione letteraria dell'Altan.

Dal Bottari alla Cantina sociale

Generoso e valido epigono del Bottari fu il facoltoso possidente

Gaspare Luigi Gaspari (1772-1854). Principalmente per merito pionieristico di questi illuminati agronomi progredi la qualità del vino ottenuto nei campi della bassa tilaventina. Scrisse ancora il Barozzi: "Prima che la fatale crittogama [l'oidio arrivato nel 1850] colpisse i vigneti, il raccolto del vino era di qualche importanza per Latisana, specialmente dopo le benefiche innovazioni del Bottari e del Gaspari, per le quali la trista celebrità del suo vino cangiossi in discreta riputazione, ed i prezzi divennero vantaggiosi" (Barozzi 1858, 43). In sintonia con questo *trend* un cospicuo numero di varietà coltivate nell'agro latisanese fu contemplato nel *Catalogo* redatto in occasione della Mostra delle Uve promossa a Udine dall'Associazione agraria friulana nel 1863. Puntualmente ignorato fu il *Vendrameno*.

La buona rinomanza delle nuove colture continuò anche nel primo Novecento. Infatti, in occasione della Mostra delle Uve del Friuli, tenutasi a Udine nel 1921, Norberto Marzotto annoverò fra le migliori varietà esposte anche alcune coltivate nel distretto di Latisana: Bianca Friulana, Istriana Bianca e Ribolla Imperiale (vitigni ad uva bianca), e Brambona Nera, Farinella, Frontignan del Friuli, Gatta Friulana, Gropello Nero del Friuli e Marzemina Friulana (vitigni di uva nera). Negli anni Venti e Trenta del Novecento fiorirono così a Latisana le allegre ed affollatissime "Feste dell'uva", allietate dalla popolare villotta: *Volin bevi e tornà a bevi, / di chel vin ch'al*

è tant bon: / al è vin di Latisane / vendemât su la stagjon... Costituivano, secondo le cronache, una *Grande Sagre Furlane cu' l'Ostarie là che si bêf il vin di Latisane a vincj centesins la tazze, blanc e neri*. L'acquisizione di un certo credito commerciale spinse allora gli imprenditori agricoli lombardi Luigi Bignami e Domenico Rubini a costituire nel 1929 a Latisana la Cantina Sociale Cooperativa (durata fino al 1988), che già nel primo anno di attività lavorò ventisettemila quintali di uva: tra i suoi prodotti non fu però mai incluso o reclamizzato in modo indiretto alcun *Vino Vendrameno*.

Di esso - quasi superfluo o scontato è il sottolinearlo - nessuna notizia può essere desunta nella più recente ed autorevole pubblicistica che ha trattato, sotto svariate sfaccettature e in modo approfondito, l'evoluzione storica della vitivinicoltura nel Friuli.

Non è uno scoop

La conclusione notarile di questa ricerca (o *divertissement* letterario) è pertanto che il proemio "*il vino furlano della Tisana detto Vino Vendrameno e dotato di bonissima riputazione presso la Serenissima*" non è affatto uno *scoop* archivistico-documentario ma una esile favola. In omaggio della verità storica, il vino di Latisana dovrebbe essere invece denominato *Vino Bottariano*, rendendo così un postumo riconoscimento al suo pionieristico ed illuminato promotore Giovanni Bottari. A questo eminente personag-



Publicità latisanese del 1934 in occasione del Congresso della Società filologica friulana.

gio spetta indubbiamente il merito se oggi possiamo assaporare con piacere qualche *ombra*, come si usa dire nel dialetto venezianeg-giante parlato nella cittadina della Bassa, di un bianco Doc Latisana (scegliendo fra Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Renano, Sauvignon, Tocai Friulano, Traminer Aromatico e Verduzzo Friulano), oppure di un rosso Doc Latisana (scegliendo fra Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Merlot, Pinot Nero e Refosco dal Peduncolo Rosso).

Portus Tisanæ

A corollario della presente ricognizione memorialistica, è opportuno rammentare che Latisana fu un porto fluviale molto attivo per gli scambi commerciali col resto del Friuli e con l'Oltralpe, che interes-

sarono dapprima i conti di Gorizia e poi la Repubblica di Venezia. La voce principale del paniere mercantile fu il sale in epoca medievale ed il legname in epoca veneta. Anche il vino era una delle merci, soggetta a restrizioni negli scambi ed a specifica imposizione daziaria. Al riguardo si possono citare, ad esempio, il patto intercorso nel 1261 fra Mainardo IV conte di Gorizia e il nobile Glizoio di Venzone, regolante tra l'altro l'esportazione di vino e sale da Latisana, e un decreto del Maggiore Consiglio di Venezia del 1310, relativo all'importazione di Ribolla dall'Istria. Ma questo è un felice capitolo della storia di Latisana legato al suo ruolo portuale, che non ha coinvolto in misura significativa la sua invero mediocre produzione vinicola autoctona. D'altra parte, l'ampia documentazione nota ed

edita relativa a questi traffici commerciali non tramanda alcun riferimento del *Vino Vendrameno*.

Il Veneto è un'altra regione

Un'ultima annotazione concerne il fatto che nel corso dei secoli il potente e facoltoso casato Vendramin si divise in molti rami, molti dei quali proprietari di latifondi in varie parti del Veneto, al di fuori del Friuli storico. Oggidì si registrano alcune aziende vinicole "Ca' Vendramin", ad esempio nel Trevigiano e nel Rodigino. *A priori* non si può dunque escludere che colà nell'epoca della Serenissima allignasse qualche particolare vitigno che dava origine ad un pregevole vino denominato *Vendrameno*. Ma il Veneto è un'altra regione, con una storia di vitivinicoltura diversa da quella del Friuli storico.

Tf

Bibliografia

M.G.B. Altan, *Uomini e Famiglie Notabili in Latisana*, in *Tisana*, Società Filologica Friulana, Udine 1978.
N. Barozzi, *Latisana e il suo Distretto. Notizie Storiche Statistiche ed Industriali*, Tipografia del Commercio, Venezia 1858.
M. Bonetti, C. Fabbro, W. Filiputti, *Enovagando: Friuli-Venezia Giulia, economia, turismo e cultura*, Digi Press, Gorizia 2000.
A. Calò, A. Costacurta, *Delle viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Udine 1991.
A. Ciuttin, *Giovanni Bottari*, in *San Michèl*, Società Filologica Friulana, Udine 1985.
E. Costantini, C. Mattaloni, C. Petrusi,

La vite nella storia e nella cultura del Friuli, Forum, Udine 2007.

F. Donati, *Quadro Storico delle vicende Politiche-Commerciatili e Morali di Latisana e dell'attuale suo fisico stato (1807)*, edito a cura di Virgilio Tavani, Tipografia Orlandi, Latisana 1881.

C. Fabbro, *Il vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai*, Ducato dei Vini Friulani, 2005.

C. Fabbro, Federdoc, Consorzio Tutela Vini, *Il Vino in Friuli Venezia Giulia. I. Storia, terre e vitigni*, Editoriale Fvg Spa, 2008.

W. Filiputti, *Terre, Vigne & Vini del Friuli V.G.*, Gianfranco Angelico Benvenuto, Udine 1983.

V. Formentini, *Il predicatore della*

Quaresima, "Il Vino/Friuli-Venezia Giulia", VIII, n.3, maggio-giugno 1978.

V. Galasso, *Latisana dalle Origini al Duemila*, la bassa, Latisana 1999.

N. Marzotto, *Ampelografia del Friuli*, Tipografia Del Bianco, Udine 1923.

L. Morassi, *1420-1797. Economia e Società in Friuli*, Casamassima, Udine 1997.

G. Panjek, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato (secoli XVII-XIX)*, G. Giappichelli, Torino 1992.

V. Rossitti, *Viti e Vino nel Friuli*, La Nuova Base, Udine 1982.

G. Trebbi, *1420-1797. La Storia Politica e Sociale*, Casamassima, Udine 1998.



Enos COSTANTINI

Il paesaggio del Friuli nella grande mostra di Villa Manin

Grazie al sostegno della Fondazione CRUP
un grande evento artistico

V

Venerdì 8 aprile 2011, per celebrare il cinquantenario del Centro Friulano Arti Plastiche, è stata inaugurata a Villa Manin di Passariano la grande mostra intitolata "Arte contemporanea in Friuli Venezia Giulia, 1961-2011": si tratta del meritato riconoscimento per un ente che, in 730 mostre ha esposto opere di 2.670 artisti, novecento dei quali del Friuli e di Trieste e quasi altrettanti oltralpini. Per abbozzare un profilo storico

dell'istituzione, possiamo immaginare una quercia piantata a Udine, nel 1961, con la chioma mossa dai venti dell'Europa centrale. I fondatori vollero, infatti, che il Centro fosse capace di guardare oltre Livenza, verso Venezia e l'Italia, e al di là delle Alpi Giulie, verso Klagenfurt, Lubiana e altre città che periodicamente riappaiono negli Annali: Augsburg e Ginevra, Varsavia e Leningrado, Vienna e Olomuc, Villach e Bohinj, Eisen-

C. Schiavi
83



Il pittore Costanzo Schiavi (Udine 1923) si forma all'Accademia veneziana con Guido Saetti. Aderisce al Neorealismo friulano con le prime opere ispirate ai pescatori di Marano, le sue tematiche sociali si stemperano in paesaggi lagunari sereni e ricchi di colore tonale di matrice veneziana come dimostra l'opera esposta a Villa Manin, memore di Virgilio Guidi e Guido Cadorin. Nella mostra di Villa Manin questa *Laguna friulana con gabbiano*, 1983, che si può più pienamente godere nella pagina precedente.



Fred Pittino (Dogna 1906 – Udine 1991) pratica diversi generi artistici senza mai abbandonare l'arte figurativa. Aderisce alla corrente di Novecento negli anni Trenta, quando dimora a Milano, dal 1941 assume la direzione artistica della Scuola di Mosaico di Spilimbergo. Alterna la pittura su cavalletto, paesaggi e nature morte, a quella di decorazione religiosa. Qui vediamo *Laguna del 1971* che il visitatore potrà trovare anche alla mostra di Villa Manin.

stadt e Szombathely, Hermagor e Isola d'Istria...

Non era facile negli anni Sessanta del secolo scorso andare verso il mondo slavo-balcanico, perché allora il confine orientale del Friuli era un tratto della "cortina di ferro", linea divisoria dei due imperi, ideologici ed economici, generati dalla seconda guerra mondiale,

e non era agevole, per le complicazioni burocratiche, neanche superare la dogana di Coccau, ma i dirigenti del Centro furono determinati e costanti nel perseguire lo scopo, e il 20 maggio 1967 poterono inaugurare a Klagenfurt la prima Intart o Internazionale d'arte, riservata ai migliori artisti del Friuli, della Carinzia e della

Slovenia.

Fu allora costruito un ponte non soltanto per gli scambi artistici e culturali, ma anche per i messaggi di pace e di convivenza.

Si sviluppò, così, un modo di pensare e di programmare le manifestazioni espositive, che trovò felice eco negli ambienti artistici di Klagenfurt e Lubiana.



Ugo Canci Magnano (1918 - 1981) raffigura contadini e paesaggi stendendo in grandi spessori il colore, che crea volumi suggerendo la solidità cubica dei casolari e la pesantezza del lavoro contadino. Si firmò sempre Magnano dal nome del proprio paese natale. Qui vediamo un paesaggio tarcentino, anni Cinquanta.

L'Intart divenne, così, il calco di altre manifestazioni periodiche, come i Soggiorni di esperienza, le grandi mostre internazionali di grafica (l'ultima inaugurata a Szombathely, in Ungheria lo scorso 24 febbraio) e per l'Incontro Centro Europeo, avviato a Vienna nel 1993.

Grazie alla Regione Friuli-Venezia

Giulia, all'Azienda Speciale Villa Manin, alla Fondazione CRUP e alla Galleria "Sagittaria" di Pordenone, che accoglie una parte della mostra, sarà possibile entrare, fino al 28 agosto, nel più grande "museo provvisorio" dell'arte contemporanea del Friuli e di Trieste nell'ultimo mezzo secolo, documentato da un sontuoso catalogo

in due volume curati da Gianfranco Ellero e Giuseppe Bergamini; e grazie ai saggi di Licio Damiani, Giancarlo Pauletto, Vania Gransinig, Giulia Giorgi e dei due curatori, sarà possibile ricostruire il quadro della produzione artistica regionale nell'ultimo mezzo secolo anche sotto il profilo storico e critico. E siccome si tratta di una



Armando Pizzinato (Maniago 1910 - Venezia 2008) è uno dei maggiori esponenti del Neorealismo friulano, studia a Venezia e dal 1936 al 1939 soggiorna a Roma, dove conosce Guttuso e i Basaldella. Ritornato a Venezia entra nella Resistenza e nel dopoguerra partecipa con Vedova al Fronte nuovo delle Arti. Adotta soluzioni cubo futuriste, ma nei tardi anni Quaranta opta decisamente per il Realismo socialista condannando l'astrazione. Nella Mostra di Villa Manin è esposto questo *Trebbiatura*, olio su tela del 1959.



Ferruccio Lessana (Venezia 1892 – Udine, 1974) compie i suoi studi a Venezia dove si avvicina alla scuola di Burano. I suoi paesaggi sono fortemente antropizzati, dipinge volumi netti con chiari colori pastello che ne contraddistinguono la pittura anche dopo il trasferimento in Friuli nel dopoguerra. Nella mostra di Villa Manin il visitatore potrà vedere questo *Camporosso* del 1960.



Giorgio Marangone (Udine 1937) dipinge con grazia naïve i paesaggi collinari del Friuli, dove i cubi delle case si combinano con le ondulazioni del terreno. Ben tre i paesaggi che compaiono nella collezione della Fondazione CRUP, mentre altri si trovano nella collezione della Regione proprio per la loro capacità di raffigurare in modo efficace paesaggi naturali e fiabeschi nel contempo. Nella mostra di Villa Manin questo aperto paesaggio della collina morenica: *Santa Maria di Gruagno*, 1967.

mostra “a largo spettro”, cioè non di tendenza, sarà anche possibile vedere come i grandi movimenti artistici europei furono accolti e praticati dai nostri artisti. La mostra sarà anche l’occasione per esporre trenta opere della Collezione del Centro, formatasi nel tempo anche grazie ai Soggiorni di esperienza o colonie estive di artisti delle tre regioni confinanti sulle Alpi Giulie che, a partire dal 1970, e fino al 1976, si ritrovavano ogni anno a Lignano Sabbiadoro, Arta Terme, Forni di Sopra, Hermagor,

Skofja Loka, Ptui Borl, Idrija, e in cambio dell’ospitalità donavano una o più opere.

Un’occasione davvero ghiotta per gli amatori d’arte, che potranno ammirare autentici capi d’opera, come “Spartaco” di Dino Basaldella, “Il fuoco” di Max Piccini, “Cerchi progressivi” di Getulio Alviani, e molti altri.

Noi, dato il carattere della nostra rivista, abbiamo deciso di ricordare l’importante evento riproducendo su queste pagine alcune opere ispirate dal paesaggio friulano.

Si ringraziano Gabriella Bucco e Gianfranco Ellero per le informazioni fornite.

Le fotografie delle opere sono di Riccardo Viola, Mortegliano.





Di sere a Feagne, Marzo 2011

